



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
04 AU 10 juillet 2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.  
Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au quichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte à la tomate et au thym	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b>	Concombres sauce bulgare	<b><u>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE</u></b>	Melon
Poulet fermier <b>Bio</b> de l'Aveyron	Salade de tomates <b>Bio</b>	Boulettes d'agneau à la tomate	Pain bagnat	Aiguillettes de poisson pané aux céréales
Carottes persillées <b>Bio</b>	Chili sin carne	Quinoa <b>Bio</b>	Chips	Petits pois <b>Bio</b> à la tomate
Fruit de saison	Yaourt nature <b>Bio</b> et local de l'Aveyron	Emmental <b>Bio</b>	Moelleux vanille <b>Bio</b> et local	Tarte aux abricots
		Purée de fruits <b>Bio</b>		

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.  
Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.