



VILLE DE  
**Millau**

SEMAINE du  
02 au 08 janvier  
2023

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 guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts <b>Bio</b>	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade <b>Bio</b> aux 2 lentilles et petits légumes	Quiche lorraine	Salade de perles	Carottes râpées <b>Bio</b> fraîches et locales
Steak haché forestière	Raviolis <b>Bio</b> frais haché végétal et sauce tomate	Blanquette de dinde <b>Bio</b> aux petits légumes	Œufs <b>Bio</b> au gratin	Brandade de poisson « maison » (plat complet)
Semoule <b>Bio</b>	Crème vanille <b>Bio</b> et locale de l'Aveyron	Blettes au gratin	Epinards <b>Bio</b> à la crème	Purée de fruits <b>Bio</b>
Yaourt nature <b>Bio</b> de l'Aveyron	Fruit de saison <b>Bio</b>	Fruit de saison	Késako <b>Bio</b> de l'Aveyron	Galette des rois
			Sablé de l'Aveyron <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