

5 ELE  
1 ELE BIO/JOUR

**Lundi**

**Mardi  
végétarien**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

**Chou rouge vinaigrette**

**Sauté de dinde au curry**

Riz

Petit moulé

**Compote de pomme**

Filet de poisson

**Salade de pâtes arlequin**

**Veggie burger**

**Ratatouille**

Yaourt aromatisé

**Madeleine**

**Mortadelle\***

**Filet de merlu sauce échalotte**

**Carottes persillées**

**Saint Nectaire**

**Fruit**

Œuf mayonnaise  
Œuf mayonnaise

**Macédoine**

**Roti de porc aveyronnais**

Pâtes

**Carré président**

**Fouace campagnarde**

Galette lentilles boulgour  
Galette lentilles boulgour

Sans viande  
Sans porc

## Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

## Nos salades et plats composés :

**Salade de pâtes arlequin :** pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

## Nos sauces :

- Sauce au curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre
- Sauce échalotte :** échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, poivre



AOP

\* présence de porc

- Œuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de

restauration pour en bénéficier.