



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

	Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert
Lundi	Salade de blé	Haut de cuisse rôti	Courgettes provençales	Tartare	Mousse au chocolat
Mardi	Carottes râpées	Carbonade de bœuf	Boullgour	Petit suisse sucré	Fruit
Mercredi	Salade de riz au surimi	Jambon grill au jus*	Légumes du marché	Vache picon	Compote pomme banane
Jeudi Végétarien	Salade mélangée	Mijoté de haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Carré ligueil à couper	Semoule nappée caramel
Vendredi	Crêpe au jambon*	Nuggets de poisson	Epinards béchamel	Yaourt fermier	Fruit
					Crêpe au fromage Crêpe au fromage

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces:

Sauce carbonade : bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, oignons

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de

restauration pour en bénéficier.