



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
vegetarien**

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Rosette*	Salade de pâtes italienne	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Cookie

Sans viande

Filet de poisson

Œuf mayonnaise/Galette lentilles
boulgour
Œuf mayonnaise

Escalope panée végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Potiron

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* présence de porc



Œuf 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 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