



5 ELE  
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de riz mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Piémontaise	Salade verte	Carottes râpées
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet au jus	Raviolis oriental aux lentilles vertes	Filet de merlu sauce citron
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Pâtes
Produit laitier	Roquefort	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson  
Filet de poisson

Boulette tomate basilic

Omelette

## 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 riz mexicaine :** riz, haricots rouges, tomates, épices chili

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

**Raviolis oriental aux lentilles vertes :** pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

### Nos sauces :

**Sauce au poivre :** roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

**Sauce citron :** Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

**Sauce orientale :** roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale



\* 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 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