



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR









Lundi

**Mardi
végétarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade napolì	Macédoine	Chou blanc vinaigrette	Menu de Noël
Plat principal	 Colombo de porc 	Palet végétarien à la montagnarde 	Lasagne bolognaise 	 Nuggets de poisson	
Légumes Féculents	Riz	Haricots verts persillés 	***	Frites au four + ketchup	
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote pomme bananes	Fruit	Flan vanille 	Fruit 	

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson
Filet de poisson

Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, 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 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.