

5 ELE 1C BIO/JOUR

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Salade de riz	Radis croq'sel	Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde	Veggie burger	Colombo de porc*	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Boulgour	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Carottes au curry	***
Produit laitier	Livarot à couper	Petit suisse sucré	Tartare aux noix	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Maestro vanille	Madeleine	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce aurore

Tarte aux légumes

Surimi mayonnaise

Lasagnes au saumon

Sans porc

Tarte aux légumes

Surimi mayonnaise

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 : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.