

5 ELE 1C BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Aiguillette de poulet au jus

Courgettes à la tomate

Carré ligueil à couper

Mousse au chocolat

Chou rouge vinaigrette

Gardiane de bœuf

Blé

Petit moulé

Compote de pomme

Quiche lorraine*

Haut de cuisse rôti

Haricots verts persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Carottes râpées

Gnocchi sauce tomate basilic

Vache picon

Donut

Salade de pâtes napolitane

Calamars à la romaine

Epinards béchamel

Yaourt sucré

Fruit

Sans viande

Croc fromage

Filet de hoki sauce bonne femme

Roulé au fromage / Pané sarrasin lentilles

Roulé au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

POISSON d'AVRIL



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette

Salade napolitane : tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, laurier, herbes de provence, bouillon de boeuf, oignon, carottes

Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, basilic, oignon, herbes de provence, vin blanc

* 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 bénéficiant.