



5 ELE 1C BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menus de Pâques

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



Persillade de pomme de terre
Aiguillette de poulet au jus
Choux fleurs béchamel
Camembert à couper
Flan caramel

Concombre vinaigrette
Paupiette de veau sauce forestière
Semoule au thym
Edam
Compote pomme banane

Œuf mayonnaise
Veggie burger
Carottes persillées
Petit suisse sucré
Fruit

Betteraves vinaigrette
Parmentier de canard

Chanteneige
Moelleux au chocolat et sa cloche de Pâques

Sans viande

Pizza au fromage

Filet de colin sauce provençale

Hachis végétal

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



Fabriqué en auvergne



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.

