

5 ELE  
1 ELE BIO JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Petit moulé	Fromage blanc vanille	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette

Sans viande

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale  
Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa provençale

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

### NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

Sauce thym citron : fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.