

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^{er} 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.