

5 ELE  
 1 ELE BIO JOUR

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan vanille

**Sans viande**

Croq'fromage

Boulette tomate basilic

Surimi mayonnaise/Omelette

Surimi mayonnaise

**Sans porc**

Croq'fromage

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

**Salade de riz mexicaine :** riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

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

**NOS SAUCES:**

**Sauce curry:** roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

\* présence de porc

● Œuf de France

● Label rouge

● Pêche responsable

● Haute valeur environnementale

● Agriculture biologique



Label rouge



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.