



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022



La semaine des saveurs - Le marché créole

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT

Sans viande

Cari de poisson

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Tarte au 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 :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



* 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.