

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre	Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	Goulash de bœuf 	Paupiette de veau sauce forestière	Saucisse aveyronnaise* 	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés 	Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda 	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré 	Vache qui rit 	Livarot à couper 
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Flan Pâtisier	Compote pomme abricots 

Sans viande

Palet végétarien

Gratin de poisson

Omelette

Sans porc

Omelette

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

NOS SAUCES:

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence

* présence de porc

 Oeuf 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.