



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Batonnet de carotte	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Sauté de poulet tandoori	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Yaourt à boire	Fromage fouetté	Cœur de bleu à couper	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre	Flan caramel	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Poisson meunière

Cœuf mayonnaise

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Cœuf mayonnaise

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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes

Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

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.