













RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de courgettes	 Œuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé 	Carottes râpées
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles	Paëlla au poulet	 Roti de porc aveyronnais*	 Bœuf strogonov 
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***	***	Choux fleurs persillés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature 	Camembert à couper	Yaourt au citron 	Gouda 	Carré président
Dessert	Confiture 	Fruit 	Petit beurre	Fouace aveyronnaise 	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope pané végétale	***	Paella au poisson	Omelette Omelette	Colin sauce beurre blanc

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 : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry


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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate


NOS SAUCES :

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf


* présence de porc

 Oeuf de plain air

 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.