



5 ELE  
1 ELE BIO/JOUR

LUNDI

CLSH

MARDI

MERCREDI

JEUDI

EPIPHANIE

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Quiche lorraine*	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de boeuf au jus	Wings de poulet fermier	Sauté de porc au miel*	Galette aux légumes	Poisson meunière
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Farfalles	Haricots verts persillés	Purée de butternut
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	BRIOCHE DES ROIS	Fruit

Sans viande

Omelette

Tarte au fromage/ Palet végétarien

Colin sauce citron

Sans porc

Tarte au fromage

Colin sauce citron

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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Galette aux légumes : carottes, salsifis, petit pois, oignons, flocons de blé, orge et pomme de terre

**NOS SAUCES :**

Sauce au miel : roux blanc, crème, miel, oignons

\* 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<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.