



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------|----------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------------|
| Entrée | Taboulé | Carottes râpées | Mortadelle* | Velouté de courgette | Salade de pâtes napolitaines |
| Plat principal | Œuf florentine | Paupiette de veau sauce chasseur | Colin poêlé | Lasagnes bolognaises | Nuggets de blé |
| Accompagnement | *** | Blé | Légumes du marché | *** | Ratatouille |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Emmental | Mimolette | Chanteneige | Petit suisse sucré |
| Dessert | Fruit | Compote pomme abricots | Mousse au chocolat | Flan caramel | Fruit |

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce armoricaine

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Lasagne chèvre épinards

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

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

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Oeuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

NOS SAUCES :

Sauce chasseur : roux blanc, carottes, champignons, vin rouge, oignons, fond brun

* présence de porc

Oeuf de plain air

Label rouge

Pêche responsable

Bleu blanc cœur

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.