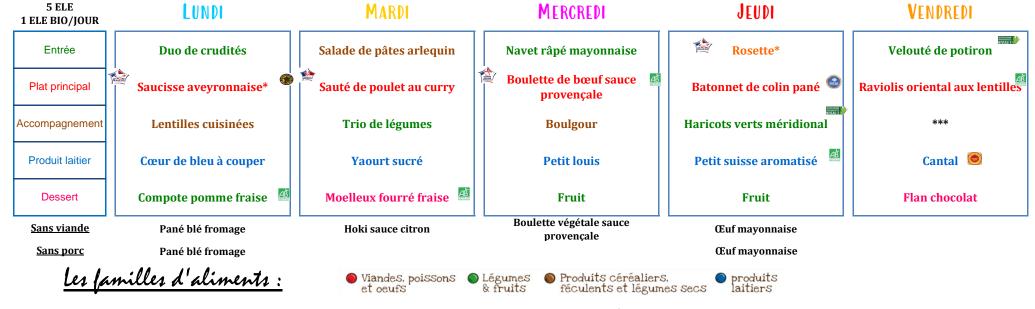


RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Janvier 2023





NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

<u>Duo de crudités</u>: carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

<u>Salade de pâtes arlequin</u>: pâtes, petits pois, maïs, vinaigrtte

<u>Velouté de potiron</u>: potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

<u>Sauce au curry :</u> roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille <u>Sauce provençale :</u> roux blanc, fumet de poisson, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes

- * présence de porc
- 陰 Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2

AOP

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

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 1er 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.