



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Tarte au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Gardiane de bœuf	Calamars à la romaine	Couscous (boulette/merguez)
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Pennes	Trio de légumes	Semoule
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré	Petit louis	Munster à couper	Yaourt vanille
Dessert	Fruit	Palmier	Gâteau Basque	Flan vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles

Hoki sauce beurre blanc

Couscous végétarien

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 arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de boeuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

NOS SAUCES

Sauce gardiane : roux blanc, carottes, vin rouge, oignons, bouillon de boeuf, laurier, herbes de Provence

* 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.