



5 ELE EGALIM  
1ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de pâtes italienne	Cœur de scarole
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardiniere de légumes	Pommes vapeur persillées	Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Omelette au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

### NOS SAUCES :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, jus de citron, crème, oignons

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

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.