



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Avril 2023



5 ELE EGALIM  
1ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
PÂQUES

VENDREDI

|                 | LUNDI | MARDI                              | MERCREDI                  | JEUDI<br>PÂQUES                      | VENDREDI                  |
|-----------------|-------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Entrée          |       | Betteraves vinaigrette             | Crêpe tomate mozzarella   | Carottes râpées                      | Salade de blé             |
| Plat principal  |       | Paupiette de veau sauce forestière | Rôti de porc aveyronnais* | Parmentier de canard                 | Pizza aux légumes         |
| Accompagnement  |       | Riz jaune                          | Choux fleurs béchamel     | ***                                  | Haricots beurre persillés |
| Produit laitier |       | Yaourt sucré                       | Petit suisse aromatisé    | Petit moulé                          | Mimolette                 |
| Dessert         |       | Petit beurre                       | Fruit                     | Moelleux chocolat<br>+ Œuf de Pâques | Fruit                     |

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

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



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme terre, effiloche de canard

### NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

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.