



5 ELE EGALIM
1ELE BIO/JOUR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Entrée | Coleslaw | Persillade de pomme de terre | Radis croq'sel | Salade de pâtes méditerranéenne | Concombre maïs |
| Plat principal | Hachis végétal aux lentilles | Cordon bleu | Aiguillette de poulet sauce tex mex | Bœuf bourguignon | Paëlla au poulet |
| Accompagnement | *** | Légumes du marché | Boullgour | Duo carottes/ panais | *** |
| Produit laitier | Munster à couper | Yaourt nature + sucre | Edam | Vache Picon | Petit suisse sucré |
| Dessert | Fruit | Palmier | Mousse au chocolat | Compote de pomme | Fruit |

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce beurre blanc

Œuf brouillé à la tomate

Paëlla au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, ail, vinaigrette

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SAUCES :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de bœuf, oignons, herbes de provence

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^{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.