Restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS BIO	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Carottes rapées	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau sauce forestière	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Éclair au chocolat
Sans viande	Palet maraicher	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale	Hoki sauce citron	***	***
Sans porc	Palet maraicher	Œuf mayonnaise			

Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- 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 lentilles : lentilles, vinaigrette, persil
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

Sauce Forestière : roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignon

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.