



5 ELE EGALIM
5 JOURS BIO

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes persillées			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt brassé à la banane			
Dessert	Fruit	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Sans porc

Colin sauce Dugléré

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille
Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

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 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.