



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM 5 IOURS

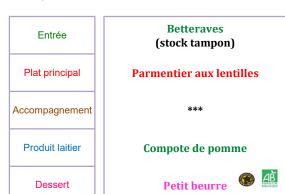
LUNDI

MARDI

MFRCRFDI

JEUDI

VENDREDI











Sans viande

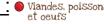
Sans porc

Escalope panée végétale

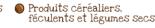
Gratin de poisson

Gratin de poisson

Les familles d'aliments :
Viandes, poissons











Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



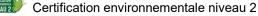
Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre: pomme de terre, persil, vinaigrette Salade de pâtes napoli: pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette Salade grecque: concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles: Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices



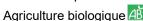
Présence de porc

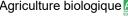
Œuf de France

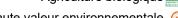


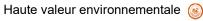
Label rouge











Nos sauces:

Sauce irlandaise; roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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