



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves (stock tampon)</b>	<b>Persillade de pomme de terre</b>	<b>Salade de pâtes napolitane</b>	<b>Salade de pois chiche à la portugaise</b>	<b>Salade grecque</b>
Plat principal	<b>Parmentier aux lentilles</b>	<b>Irish stew</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*</b>
Accompagnement	***	<b>Haricots verts méridional</b>	<b>Carottes au cumin</b>	<b>Poêlée courgettes champignons</b>	<b>Riz jaune</b>
Produit laitier	<b>Compote de pomme</b>	<b>Carré président</b>	<b>Pont l'évêque à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Petit beurre</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Gaufre liegeoise</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

\*\*\*

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

**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

- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitane :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, 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

## Nos sauces :

- Sauce irlandaise :** roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation \* 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.