



VENDREDI

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU ANTI-GASPI

| | | | | | |
|-----------------|--|---------------------------|--|----------------------|-------------------------|
| Entrée | | Salade de blé printanière | Carottes râpées | Taboulé | Radis croq'sel |
| Plat principal | | Saucisse aveyronnaise* | Aiguillette de poulet sauce curry ¹ | Omelette | Poisson pané + citron |
| Accompagnement | | Choux fleurs persillés | Boulgour | Ratatouille | Purée de pomme de terre |
| Produit laitier | | Petit louis | Petit suisse aromatisé | Saint Nectaire | Yaourt sucré |
| Dessert | | Crème caramel | Fruit | Compote pomme banane | Fruit |

Sans viande

Sans porc

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

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 blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry



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. 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.