



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

FÊTE DU SPORT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Betteraves ciboulette	Quiche lorraine* ¹	Salade de tomates	Blé provençal
Plat principal	Bœuf BIO à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	Petit moulé aux noix	Yaourt fermier	Saint Nectaire	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse nature BIO + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Compote pomme banane	Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

Sans porc

Tarte au fromage

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf
Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provençe, ail, roux blanc



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.