



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



JEUDI

MERCREDI FÊTE DU SPORT **V**ENDREDI

Entrée

5 ELE EGALIM

5 IOURS

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Carottes persillées Petit moulé aux noix

Maestro vanille

LUNDI

Piémontaise

Bœuf BIO à la catalane

REPAS FROID

Thon mayonnaise

Betteraves ciboulette

Salade de riz

Yaourt fermier



Ouiche lorraine*1

Rôti de dinde au jus

Trio de légumes



Compote pomme banane

Tarte au fromage/Omelette

Tarte au fromage

Salade de tomates

Sauce bolognaise

Farfalles ⁽⁶⁾

Yaourt à boire à la fraise

Beignet à la pomme

Blé provencal

Poisson meunière

Ratatouille AB



Petit suisse nature BIO + sucre

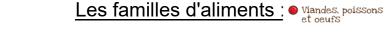
Fruit AB

Sans viande Sans porc

Pizza au fromage

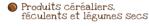
Légumes

Sauce sicilienne

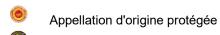


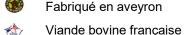




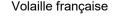




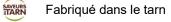








Certification environnementale niveau 2



Nos salades et nos plats composés

<u>Piémontaise</u>: mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade Blé provençal: blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de riz: riz, tomate, mais, vinaigrette

Nos sauces

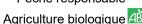
Sauce Catalane: roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de

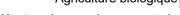
Présence de porc

Œuf de France

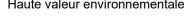
Label rouge

Pêche responsable









provence, ail, roux blanc

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.