



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes napolitaines	Salade grecque	Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc* ¹
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Madeleine	Fruit	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat
Sans viande	***	Galette quinoa provençale	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise	Tarte aux légumes
Sans porc				Thon mayonnaise	Tarte aux légumes

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

- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette
- Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

- Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons
- Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
- Sauce brune :** roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail
- Sauce colombo :** roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

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.