



5 EL 2 BIO MOIS

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

## Lundi

Taboulé
Filet de poulet au jus
Haricots verts
Camembert
Fruit

Œuf dur en sauce

## Mardi

Carottes rapées
Haché de bœuf au jus
Purée de pomme de terre
Petit moulé
Mousse au chocolat

Steak de soja

## Mercredi

Salade de pâtes
Roti de porc aveyronnais*
Choux fleurs béchamel
Fromage blanc vanille
Fruit

Poisson mariné

## Jeudi

Concombre
Dos de colin à la moutarde
Riz
Gouda
Compote

## Vendredi

Piémontaise
Blanquette de dinde
Petit pois
Petit suisse sucré
Fruit

Galette végétale

Sans viande

Sans porc

### Les familles d'aliments :

\*Présence de porc

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

#### Nos salades et plats composés:

**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

**Salade de pâtes :** pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, oignon, vinaigrette

#### Nos sauces :

**Sauce à la moutarde :** oignon, fond brun, moutarde, crème



Fabriqués en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison

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.

Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.