



5 EL 2 BIO MOIS

Lundi BIO

Mardi

Mercredi
Halloween

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de haricots verts	Salade napolitaine	Salade aux vers de terre		Potage
Plat principal	Boulette de bœuf à la catalane	Roti de dinde au jus	Aiguillettes de chapeau souris		Poissonnette
Légumes	Lentilles	Gratin de courgettes	Entraille de citrouille		Duo pommes de terre/Carottes
Féculents	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage ensorcelé		Carré ligueil
Produit laitier		Fruit	Potiron juteux		Eclair au chocolat
Dessert					

Sans viande

Pizza au fromage

Veggie burger

Omelette

Sans porc

Pizza au fromage

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:

Salade napolitaine : pâte, tomate, courgette, olives noires, vinaigrette

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

"Salade aux vers de terre" : salade verte, lanière de betteraves

"Aiguillette de chapeau souris" : aiguillette de poulet au paprika

"Entraille de citrouille" : purée de potiron

"Fromage ensorcelé" : Mimolette

"Potiron juteux" : Orange



Fabriqué 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.