



5 EL 2 BIO MOIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi BIO

Vendredi
Aveyronnais

	Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert	
	Crêpe au fromage	Roti de porc aveyronnais*	Carottes persillées	Vache picon	Compote pomme banane	Filet de poisson en sauce
	Céleri rémoulade	Filet de poulet au jus	Semoule	Fromage blanc vanille	Fruit	Galette végétale
	Salade de riz	Sauté de bœuf à l'orientale	Haricot beurre	Yaourt fermier	Galette St Michel	Nuggets de blé
	Carottes rapées	Omelette au fromage	Pâtes	Camembert	Fruit	
	Salade verte	Parmentier de canard	***	Petit suisse sucré	Fouace	Brandade de poisson

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:

Céleri rémoulade : Céleri, sauce rémoulade

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce orientale : fond de veau, oignon, tomate, poivrons

Sauce tandoori : épice tandoori, concentré de tomate

- Circuit court*
- 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.