



5 EL 2 BIO MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Choux fleurs en salade	Betteraves	Pâté de campagne*
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de poulet sauce normande	Cordon bleu	Lasagne bolognaise	Colin poêlé
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Blé à la tomate	***	Petit pois
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Buchette de chèvre
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Veggie burger

Escalope panée végétale

Lasagne au saumon

Œuf dur

Sans porc

Œuf dur

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.

**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette

**Choux fleurs en salade :** choux fleurs, ail, persil, vinaigrette

**Nos sauces:**

**Sauce normande :** crème, roux



Fabriqué en aveyron



Volaille française



Viande bovine 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.