



Restaurant scolaire
Menus du 19 au 23 Novembre 2018



5 EL 2 BIO MOIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Espagne

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Espagne</i>	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Risoni aux petits légumes	Saucisson à l'ail*	Salade verte	Salade de pâtes
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	Filet de poulet au jus	Bœuf bourguignon	Paëlla	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Flageolets	Haricot vert	Carotte vapeur	***	Purée de céleri
Produit laitier	Petit moulé	Camembert	Edam	Chanteneige	Yaourt fermier
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan pâtissier	Fruit
	Tarte au fromage	Galette végétale	Surimi/ Omelette Surimi	Paella au 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

Risoni aux petits légumes : pâte, maïs, tomate, courgette, poivrons, vinaigrette

Salade de pâte : pâte, maïs, tomate, vinaigrette

Paella : riz, cocktail de fruit de mer, haut de cuisson

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Fait maison
- Circuit court

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.