



5 EL 2 BIO MOIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi BIO

Entrée	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Chou rouge vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade de haricots verts
Plat principal	Filet de poulet au jus	Bœuf stroganov	Roti de porc aveyronnais*	Colin poêlé	Pâtes carbonara
Légumes Féculents	Lentilles	Batonnière de légumes	Semoule	Epinards béchamel	****
Produit laitier	Saint Paulin	Vache picon	Coulommiers	Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote de pommes	Fruit	Flan caramel	Tarte poire	Fruit
Sans viande	Pizza au fromage	Veggie burger	Omelette		Pâtes au poisson
Sans porc			Omelette		Pâtes au poisson

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 de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette

Céleri rémoulade : Céleri, sauce rémoulade

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

Pâtes carbonara : pâtes, crème, lardons

Nos sauces :

Sauce stroganoff : champignons, oignons, roux, crème



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.