



MENU Cantine
Jeudi **Vendredi**

5 EL 2 BIO MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*				
Plat principal	Boulette de bœuf à l'orientale	Grignotines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet au citron		
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Purée de potiron	Boullgour	Riz à la tomate	Petits pois
Produit laitier	Tartare	Fromage blanc vanille	Yaourt aromatisé	Carré président	Gouda
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Crème vanille	Compote pomme mirabelle
	Œuf dur/Boulette végétale Œuf dur	Galette végétale Galette végétale	Paupiette de poisson	Escalope panée végétale	

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

*présence de porc

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Nos salades et plats composés:

Salade de pâte : pâte, maïs, tomate, vinaigrette
Choux fleurs en salade : choux fleurs, ail, persil, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce orientale : fond de veau, oignon, tomates, poivrons
Sauce citron : oignon, beurre blanc, jus de citron, crème, roux
Sauce barbecue : oignon, tomate, sucre, préparation barbecue



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.