




*Restaurant scolaire*  
Menus du 17 au 21 Décembre 2018



5 EL. 2 BIO MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi BIO
Entrée					
Plat principal	Piémontaise Causisse aveyronnaise*	Céleri rémoulade Roti de dinde au jus	Taboulé Colin poêlé	Repas de Noël 	Salade verte Lasagne bolognaise
Légumes Féculents	Choux fleurs béchamel	Lentilles	Haricots beurre		***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Edam	Pointe de Brie		Yaourt à la vanille
Dessert	Fruit	Compote de pommes	Fruit		Galette pur beurre
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Veggie burger Veggie burger	Pizza au fromage			Lasagne au saumon

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:

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, oeuf, vinaigrette  
**Céleri rémoulade :** Céleri, sauce rémoulade  
**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

*Toute l'équipe de CRM  
vous souhaite de bonnes  
fêtes de fin d'année*



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.