



5 EL STD  
2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi BIO**

	Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert	
	Entrée	Carbonade de bœuf	Potatoes	Petit suisse aromatisé	Fruit	Galette végétale
		Saucisson à l'ail*	Bâtonnière de légumes	Pointe de brie	Crème chocolat	Œuf dur /Poisson mariné Œuf dur
		Aiguillette de poulet au jus		Edam	Fruit	Lasagne au saumon
		Lasagne bolognaise	***	Fromage fouetté	Compote de pomme	Steak de soja Steak de soja
		Crêpe aux champignons	Petit pois			
		Saucisse Aveyronnaise				
						Salade verte Omelette au fromage Pâtes Yaourt à la vanille Cookie

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:

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

**Batonnaire de légumes :** haricots verts, carottes oranges, carottes jaunes, haricots beurre, haricots mungo

Nos sauces :

**Carbonade :** bière sans alcool, pain d'épices, bouillon, oignons



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



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.