



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Janvier 2023



ST CEZERT -
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal		SALADE ASIATIQUE	Salade de haricots verts
Plat principal	Carbonade flamande	Jambon blanc*		SAMOUSSA AUX LEGUMES ET NEM AU	Mac&Cheese
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés		POULET + SAUCE NUOC MAM	***
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse aromatisé		RIZ CRÉMEUX	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Petit beurre		VACHE PICON	Fruit
				CHOU VANILLE	

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Pizza au fromage

Samoussa aux légumes

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

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

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, biere, pain d'epices, oignons



* présence de porc

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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.