

ST CEZERT -  
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage		Salade de blé	Cœur de scarole
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Boeuf aux olives		Colin fish and chips + citron	Coquiflette*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés		Ratatouille	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président		Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan caramel		Crêpe sucrée	Fruit

**Sans viande**

Galette aux légumes

Coquiflette sans viande

**Sans porc**

Coquiflette sans viande

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Coquiflette : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème

### NOS SAUCES :

Sauce aux olives : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives, bouillon de boeuf



\* présence de porc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique

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<sup>er</sup> 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.