



ST CEZERT -  
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Betteraves vinaigrette		Velouté carotte/patate douce	Taboulé
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Blanquette de poulet		Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière
Accompagnement	Courgettes béchamel	Blé		***	Carottes méridionales
Produit laitier	Vache picon	Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Tarte aux poires

Sans viande

Palet végétarien

Colin sauce niçoise

Sans porc

Palet végétarien

## 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 pâtes : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage

### NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

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<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.