



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Avril 2023



ST CEZERT -
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
PÂQUES

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau sauce forestière
Riz jaune
Yaourt sucré
Petit beurre

Colin sauce citron



Carottes râpées
Parmentier de canard

Petit moulé
Moelleux chocolat + Œuf de Pâques

Brandade de morue

Salade de blé
Pizza aux légumes
Haricots beurre persillés
Mimolette
Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Parmentier de canard : purée de pomme terre, effiloche de canard

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

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.