



ST CEZERT -
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise		Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus		Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes		***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé		Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine		Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Sans porc

Pizza au fromage

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

* Présence de porc

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

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.