



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023



ST CEZERT -
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

AFRICA TOUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines		Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés		Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture		Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

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

NOS SAUCES :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices, couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

* Présence de porc

● 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
- Bleu blanc cœur

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.