

ST CEZERT -  
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*		Salade de pâtes italienne	Coleslaw
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise		Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardiniere de légumes		Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Fruit		Cookie	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa  
provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## 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 italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

### NOS SAUCES :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, jus de citron, crème, oignons


\* 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

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.