

ST CEZERT -
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*		Salade de blé	Coleslaw
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu		Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés		Brocolis méridionaux	***
Produit laitier	Carré ligeuil à couper	Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Colin sauce curry

Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale

Lasagne au saumon

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



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

NOS SAUCES :

Sauce au curry : roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale

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.