



SPAIN

ST CEZERT / LE
BURGAUD

Lundi BIO

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menu espagnol

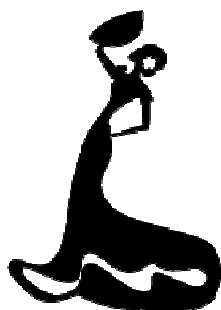
Vendredi

Entrée	<i>Salade de pommes de terre</i>	Concombre		<i>Melon</i>	Salade de pâtes
Plat principal	<i>Boulette de bœuf l'orientale</i>	<i>Auté de porc sauce à la pomme*</i>		<i>Paëlla</i>	<i>Dos de colin thym citron</i>
Légumes Féculents	<i>Courgette</i>	Blé		***	Haricots beurre
Produit laitier	<i>Petit suisse aromatisé</i>	Gouda		<i>Petit moulé</i>	Yaourt aromatisé
Dessert	<i>Fruit</i>	Flan vanille		<i>Crème renversée</i>	Fruit
Sans viande Sans porc	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson		Paella végétarienne	

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

*présence de porc



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, vinaigrette
Salade de pâtes : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

Paella : riz, cocktail de fruit, pilon de poulet, poivrons

Nos sauces :

Sauce à la pomme : jus de pommes, fond brun, base roux, crème
Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, poivrons
Sauce citron-thym : fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.