



ST CEZERT / LE  
BURGAUD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**vendredi BIO**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi BIO
Entrée	Tomates rondelles	Salade de riz		Salade mélangée	Betteraves
Plat principal	Haut de cuisse au jus	Jambon grill* au jus		Lasagnes bolognaise	Bœuf bourguignon
Légumes Féculents	Lentilles	Epinards béchamel		***	Pâtes
Produit laitier	Coulommiers	Edam		Yaourt fermier	Carré frais
Dessert	Fruit	Compote pomme poire		Fruit	Twibio
	Filet de poisson	Galette végétale Galette végétale		Lasagne au saumon	Omelette

Sans viande  
Sans porc

*Les familles d'aliments*

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés :**

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces :**

Sauce moutarde à l'ancienne : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutard à



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.