



ST CEZERT / LE  
BURGAUD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
*Menu Américain*

**Vendredi BIO**

Entrée	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Risoni au thon</b>		<b>Coleslaw</b>	<b>Salade de pâtes</b>
Plat principal	<b>Colombo de dinde</b>	<b>Roti de porc aveyronnais*</b>		<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Omelette</b>
Légumes Féculents	<b>Boulgour</b>	<b>Choux fleurs</b>		<b>Frites au four + ketchup</b>	<b>Haricots verts</b>
Produit laitier	<b>Gouda</b>	<b>Fromage fouetté</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>
Dessert	<b>Flan caramel</b>	<b>Compote pomme banane</b>		<b>Brownies</b>	<b>Fruit</b>
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger		Nuggets de blé	

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 :**

**Taboulé oriental :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron  
**Coleslaw :** chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw  
**Céleri rémoulade :** céleri râpés, sauce rémoulade  
**Salade pâte :** pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

**Nos sauces :**

- 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.