

La semaine des saveurs

ST CEZERT / LE BURGAUD





Lundi

Mardi BIO

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade marocaine	<i>Carottes râpées bio à l'orange</i>		 Saucisson à l'ail*	Perles aux légumes
Plat principal	 Sauté de porc à la forestière 	Emincé de volaille au jus		 Sauté de poulet mariné au miel et aux abricots	Dos de colin sauce agrumes
Légumes Féculents	Salsifis	<i>Purée de patate douce</i>		Riz	Carottes au cumin
Produit laitier	Fromage ail et fines herbes	<i>Petit suisse</i>		Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme ananas	Fruit		Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Galette végétale		Œuf mayonnaise / Filet de poisson Œuf mayonnaise	

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

Perles aux légumes : pâte perle, tomate, maïs, petits pois, poivron, sauce vinaigrette, ail, persil, échalotte.

Salade de riz : maïs, tomate, vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Nos sauces :

Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

Sauce agrumes : fumet de poisson, crème, base roux, jus de citron, jus d'orange

Marinade miel citron : jus de volaille, base roux, miel, abricot, gingembre, coriandre, curcuma, cumin



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.