



ST CEZRT/LE
BURGAUD


Lundi

Mardi
Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi BIO

| | Lundi | Mardi <i>Végétarien</i> | Mercredi | Jeudi | Vendredi BIO |
|--|---|----------------------------|----------|-------------------------|--|
| Entrée | Rosette* | Macédoine | | Duo de crudités | Salade verte |
| Plat principal | Blanquette de dinde | Tajine de légumes | | Poisson meunière | Lasagnes bolognaise |
| Légumes Féculents | Haricots verts | Semoule | | Purée de pomme de terre | *** |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Fromage fouetté | | Emmental | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Fruit | Compote pomme abricots | | Fruit | Cookie  |
| Sans viande Sans porc | Œuf mayonnaise/Filet de poisson Œuf mayonnaise | | | | Lasagne au saumon |

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 :

Duo de crudités : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette

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

Nos sauces :

Blanquette : base roux, crème, vin blanc, champignons, carottes, bouquet garni



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Agriculture biologique

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.