

ST CEZRT/LE
BURGAUD




Lundi

Mardi
Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade marocaine		Salade de pâtes au thon	Salade mélangée
Plat principal	Filet de poulet à la forestière	Veggie burger		Poissonnette + citron	 Couscous
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts		Epinards béchamel	***
Produit laitier	Camembert	Petit suisse aromatisé		Yaourt fermier 	Vache Picon
Dessert	Mousse chocolat	Fruit		Fruit	Fouace 

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson

Couscous végétarien

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 marocaine : pois chiche, concombre, tomate, raisin sec, épices raz el hanout

Salade de pâtes thon: pâtes, tomates, thon, vinaigrette

Couscous : semoule, légumes à couscous, boulette de boeuf, merguez, épices

Couscous végétarien : semoule, légumes à couscous, épices, boulette végétale

Nos sauces :

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



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.