



ST CEZRT/LE
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi BIO

Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette		Salade verte	Betteraves
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Roti de porc aveyronnais*		Paella végétarienne	Sauté de bœuf à la provençale
Légumes Féculents	Ratatouille	Lentilles		***	Semoule
Produit laitier	Petit moulé	Pointe de brie		Tartare	Yaourt nature
Dessert	Fruit	Maestro vanille		Flan chocolat	Confiture
Sans viande Sans porc	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson			Omelette à la provençale

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 :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices à paella, tomate

Nos sauces :

Sauce provençale : fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence

- 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