



ST CEZRT/LE
BURGAUD

Lundi
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi
Alsace

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Rosette*		Salade mélangée	Salade camarguaise
Plat principal	Nuggets de blé	Haché de bœuf au jus		Choucroute garnie*	Colin sauce tandoori
Légumes Féculents	Purée de patate douce	Haricots verts à la tomate		***	Carottes persillées
Produit laitier	Carré président	Petit suisse aromatisé		Chanteneige	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Tarte à la myrtille	Fruit
		Œuf mayonnaise/ Filet de poisson Œuf mayonnaise		Choucroute de la mer Choucroute de la mer	

Sans viande
Sans porc

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 :

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carotte, vinaigrette

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, carotte, saucisse de francfort, saucisson à l'ail

Choucroute de la mer : chou, pomme de terre, carotte, filet de poisson

Nos sauces :

Sauce tandoori : fumet de poisson, crème, base roux, épices tandoori



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