



ST CEZRT/LE
BURGAUD

Lundi
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi BIO

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Taboulé

Tarte aux légumes

Haricots beurre

Petit moulé

Compote pomme poire

Betteraves

Jambon grill sauce Madère*

Semoule

Fromage blanc nature

Confiture

Carottes râpées

Lasagne bolognaise

Carré frais

Crème dessert

Menu de Noël

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson
Filet de poisson

Lasagne au saumon

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 :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Nos sauces :

Sauce madère : base roux, madère, fond brun, crème

- 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.