



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Salade de haricots verts		Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	<b>Nuggets de poulet</b>	Rôti de porc sauce barbecue*		Couscous (boulette/merguez)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré		Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Nuggets de blé

Hoki sauce Nantua

Couscous végétarien

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce Nantua

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

## Nos salades et nos plats composés

- Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
- Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette

**Couscous :** boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

## Nos sauces

- Sauce barbecue :** roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
- Sauce curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
- Sauce nantua :** fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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.