



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves (stock tampon)	Persillade de pomme de terre		Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Raviolis (Stock tampon)	Irish stew		Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional		Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	Carré président		Petit suisse sucré	Emmental
Dessert	Petit beurre	Fruit		Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

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
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
Salade grecque : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Nos sauces:
Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

- 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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE. 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.