



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mai 2024



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu anti-gaspi

Entrée		Salade de blé printanière		Taboulé	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*		Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés		Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis		Saint Nectaire	Yaourt sucré
Dessert		Crème caramel		Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

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

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette



Présence de porc *

Oeuf 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 * 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.