



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi  
Repas froid

Mercredi

Jeudi  
Fête du sport

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Betteraves ciboulette		Salade de tomates	Blé provençal
Plat principal	Bœuf à la catalane	Thon mayonnaise		Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz		Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	Petit moulé aux noix	Yaourt fermier		Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit		Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*








Sauce sicilienne

\*\*\*

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
-  Fabriqué dans le tarn

## Nos salades et nos plats composés

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

## Nos sauces

**Sauce Catalane :** roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf  
**Sauce bolognaise :** égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc

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. L'annotation <sup>1</sup> 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.