



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

| Entrée | Duo de crudités | Salade de pâtes napolitane | | Pâté de campagne* | Melon à couper |
|-----------------|---|--|--|-------------------------|----------------------------|
| Plat principal | Paupiette de veau sauce forestière ¹ | Aiguillette de poulet sauce basquaise ¹ | | Colombo de poisson | Jambon blanc* ¹ |
| Accompagnement | Gnocchis | Haricots verts persillés | | Courgettes méridionales | Salade de pomme de terre |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Carré président | | Yaourt aux fruits mixés | Mimolette |
| Dessert | Madeleine | Fruit | | Fruit | Crème chocolat |

Sans viande

Gnocchi sauce tomate basilic

Galette quinoa provençale

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

Sans porc

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade de pâtes napolitane : pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

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.