

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
REPAS FROID

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Melon à couper	Tomates mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti <sup>1</sup>		Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz crémeux		Salade de pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Vache qui rit
Dessert	Flan vanille	Fruit		Twibio au chocolat	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

Oeuf mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Oeuf mayonnaise

**Les familles d'aliments :** ● Viande.S. 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 :** blé, maïs, petits pois, vinaigrette  
**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise  
**Salade de pâtes :** pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

### Nos sauces

**Sauce carbonade :** roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, 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. 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.