



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Rigolos au fromage		Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Boulette d'agneau à l'orientale <sup>1</sup>	Aiguillette de poulet au jus <sup>1</sup>		Colin sauce citron	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille		Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam		Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

Boulette tomate basilic à l'orientale

Croc fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

**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 pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette  
**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

### Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous  
**Sauce citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

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.