



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Taboulé</b>	<b>Salade de haricots verts</b>	<b>Piémontaise</b>	<b>Concombre à la menthe</b>	<b>Salade de pâtes méditerranéenne</b>
Plat principal	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Rôti de porc sauce barbecue*</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Couscous (boulette/merguez)</b>	<b>Colin sauce curry</b>
Accompagnement	<b>Petits pois/carottes</b>	<b>Blé</b>	<b>Légumes du marché</b>	<b>Semoule</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>
Produit laitier	<b>Carré de l'est à couper</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Gaufre liegeoise</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Nantua

Omelette

Couscous végétarien

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce Nantua

**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

- Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
- Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette
- Couscous :** boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

### Nos sauces

- Sauce barbecue :** roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
- Sauce curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
- Sauce nantua :** fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, 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. 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.