



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Crème caramel	Clafoutis à la vanille maison

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

## Nos salades et nos plats composés

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

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

**Brandade de saumon** : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

## Nos sauces

**Sauce aneth** : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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.