



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Persillade pomme de terre	Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée printanière	Bouलगूर	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue
Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine
Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika
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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn

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. 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.