



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise	Salade de tomates	Quiche lorraine*
PLAT PRINCIPAL	 Saucisse aveyronnaise* 	Palet végétarien à la montagnarde	 Rôti de dinde au jus	 Bœuf BIO bourguignon	Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	 Pommes vapeur	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt fermier	Cantal 
DESSERT	Fruit 	 Plaisir lait noisette 	Flan vanille	Confiture	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, mais, carottes, olives noires, vinaigrette


Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil


Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf


Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème


Présence de porc *

Oeuf 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.