



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron	Salade de pâtes méditerranéenne	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provençal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Poêlée cordiale	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Confiture	Pêche au sirop	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

Sans porc

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
- Salade de pâte méditerranéenne : herbes de provence, olive noire, tomate, pâte
- Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs
- Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

- Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
- Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
- Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

- 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^{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.