



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI PÂQUES
Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur	Blanquette de poulet	Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Tartare	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit louis
Dessert		Compote de pomme	Fruit	Fruit	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques

Sans viande

Blanquette de poisson

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

Sans porc

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

Salade de pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous



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.