

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de haricots verts	Crêpe au jambon*	Concombre vinaigrette	Blé provençal
Plat principal		Axoa végétarien	Haut de cuisse rôti	Sauce carbonara*	Colin 3 céréales
Accompagnement		Riz	Courgettes à la tomate	Pâtes	Petits pois carottes
Produit laitier		Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire
Dessert		Fruit	Compote de pomme	Crumble aux pommes	Fruit

Sans viande

Crêpe au fromage/Pizza au fromage

Sauce sicilienne

Sans porc

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

Sauce carbonara : roux blanc, crème, ail, poivre, lardons

Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



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

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.