



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                            | MARDI                    | MERCREDI               | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------|-------|----------|
| Entrée          | Carottes râpées                  | Taboulé                  | Gaspacho maison        |       |          |
| Plat principal  | Boulette de bœuf sauce milanaise | Sauté de poulet au curry | Colin sauce à l'orange |       |          |
| Accompagnement  | Purée de pomme de terre          | Choux fleurs persillés   | Boullgour              |       |          |
| Produit laitier | Petit louis                      | Petit suisse sucré       | Coulommiers à couper   |       |          |
| Dessert         | Maestro chocolat                 | Madeleine                | Fruit                  |       |          |

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Galette quinoa provençale

\*\*\*

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

Gaspacho maison : tomates, concombre, menthe, oignon, épices espagnole

### NOS SAUCES :

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun

Sauce curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry, poivre

Sauce à l'orange : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, jus d'orange, oignons, ail,

\* 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<sup>er</sup> 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.