



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Carottes râpées	Taboulé	Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Cordon bleu	Haché de boeuf sauce au poivre	Colin 3 céréales	Hachis végétal aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Riz	Brocolis persillés	***	Pâtes + râpé
Produit laitier	Emmental	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Cantal
Dessert	Pêche au sirop	Fruit	Flan vanille	Palmier	Compote pomme abricots

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Œufs brouillés à la tomate

Sans porc

Œufs brouillés à la tomate

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème liquide, poivre

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