



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FÊTE ESTIVALE	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Coleslaw	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce curry	Cordon bleu (dinde)	Chipolatas grillées*	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Ratatouille	Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Mimolette	Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise
Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette
Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

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.