



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Salade de perles au surimi	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***	Epinards béchamel	***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

Lasagnes au saumon

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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Nos sauces

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.