



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU PERUVIEN	VENDREDI
Entrée		Salade de haricots verts	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	Salade de blé pamplemousse surimi
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Carré de l'Est à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Twibio au chocolat	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Pizza au fromage

## Les familles d'aliments :

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



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Nos salades et nos plats composés

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

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

## Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

- 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<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.