



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de riz au surimi	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

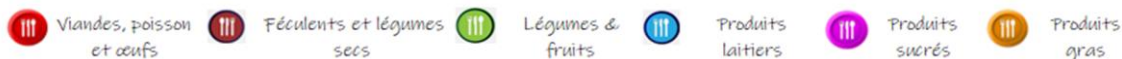
\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

### Les familles d'aliments :



- 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
- Produit en Occitanie

### Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

Sauce barbecue : roux blanc, tomate concentré, fond brun, sucre, préparation barbecue

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.