



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise / Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise / Falafels

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

Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignons, bouillon de volaille, crème, ail, persil

Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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.