



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Macédoine	Salade de blé tomate feta	Crêpe au fromage	
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron	Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	Légumes du marché	Haricots beurre persillés	
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt nature BIO + sucre	Carré président	Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit	Petit beurre	Mousse au chocolat	Fruit	

Sans viande

Sans porc

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 blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

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.