



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

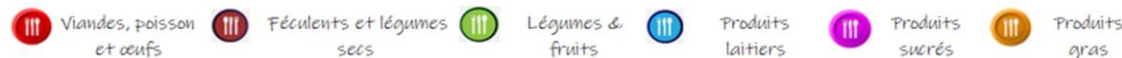
Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fiedua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.