



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au jambon*	Cœur de laitue
Plat principal		Haché de bœuf BIO au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert		Fruit	Madeleine	Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

\*\*\*

Crêpe au fromage

### Les familles d'aliments :



### Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

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

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanile

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.