



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison	Duo de crudités	Pomelo + sucre	
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)	Jambon blanc*	Raviolis aux légumes	
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Coquillette	***	
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Camembert à couper	
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Œuf brouillé

Sans porc

Œuf brouillé

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.