

## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Mars 2025



5 ELE EGALIM MARDI LUNDI MERCREDI VENDREDI JEUDI 5 JOURS Entrée Macédoine Coleslaw Blé provençal Pâté de campagne\* Radis beurre PLAT PRINCIPAL Saucisse aveyronnaise au jus\* Rôti de dinde au ius Haut de cuisse rôti Colin fish and chips Tortellini provençal **ACCOMPAGNEMENT** Lentilles cuisinées Trio de légumes Ratatouille \*\*\* Röstis PRODUIT LAITIER Chanteneige Yaourt aux fruits mixés Petit suisse sucré Pont l'évêque à couper **Emmental** DESSERT Cake maison à la vanille Fruit Twibio au chocolat Fruit Flan chocolat Sans viande Galette pois et blé Œuf mayonnaise Hoki sauce nicoise Tarte aux légumes Sans porc Hoki sauce niçoise Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: Viandes, poissons
Légumes Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits et oeufs & fruits



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 Coeur

## **Compositions**

<u>Coleslaw: chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise</u> <u>Blé provençal: blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette</u>

Tortellini provençal: pâte à raviole, épinards, ricotta

<u>Gauce niçoise</u>: roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

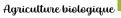
Présence de porc

















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de v otre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation