



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Tarte au fromage	Carottes râpées au citron	Perles aux légumes	Cœur de laitue	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Gratin de la mer	Pizza aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boullgour aux épices	Ratatouille	Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Tartare	Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

Sans porc

Croc fromage

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

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.