



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	<b>Chou rouge vinaigrette</b> <b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Salade de pâtes arlequin</b> <b>Grignotines de porc sauce barbecue*</b>	<b>Salade asiatique</b> <b>Nuggets de poisson</b>	<b>Velouté carottes/patate douce</b>	<b>Œuf mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Blé</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Purée de potiron</b>	***	<b>Curry de pois chiche</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Tartare</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Semoule</b>
DESSERT	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Livarot à couper</b> <b>Compote pomme abricots</b>

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Paella au poisson

\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

## 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 pâtes arlequin** : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

**Salade asiatique** : carottes râpées, pousse de soja, maïs, vinaigrette, jus de citron, persil

**Velouté carottes/patate douce** : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

**Paella au poulet** : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella

**Curry de pois chiche** : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

## Nos sauces

**Sauce bourguignon** : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

**Sauce barbecue** : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

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<sup>er</sup> 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.