



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	<b>Grignotines de porc sauce barbecue*</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Brandade de merlu</b>	<b>Sauté de poulet forestière</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes sautées</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Duo pomme de terre/carottes</b>	***	<b>Semoule</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Carré montsurais à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b>	<b>Petit moulé</b>
DESSERT	<b>Crème caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

## 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
- Fabriqués dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

### Compositions

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette  
Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, vinaigrette  
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre  
Sauce forestière : roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail  
Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry  
Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, ail

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