



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes	Saucisse aveyronnaise	Omelette	Moqueca au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts méridionaux	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Cantal	Madeleine	Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Escalope panée végétale

Moqueca au poisson

Sans porc

Escalope panée végétale

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

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

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.