



## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Décembre 2024



5 ELE EGALIM 5 JOURS

DESSERT

Sans viande

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE Céleri mayonnaise PLAT PRINCIPAL Wings de poulet fermier **ACCOMPAGNEMENT** Lentilles cuisinées PRODUIT LAITIER Petit moulé ail et fines herbes

Salade de riz maison Cordon bleu (dinde) Haricots verts méridionaux Saint Paulin **Compote pomme banane** Escalope panée végétale

Duo de crudités Iambon blanc\* Coquillette Yaourt brassé fraise Fruit 🚳 Œuf brouillé

Œuf brouillé

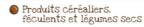
Pomelo + sucre Raviolis aux légumes Camembert à couper Mousse au chocolat



Sans porc Les familles d'aliments:







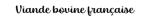




Crème vanille

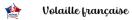
Galette quinoa provençale













Fabriqué dans le Tarn



## Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Présence de porc

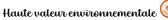
















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément à u'obligation

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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine