



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw	Blé provençal	Pâté de campagne*	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus	Haut de cuisse rôti	Colin fish and chips	Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit	Flan chocolat	Cake maison à la vanille

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Œuf mayonnaise

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

- 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

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.