



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI
FÉRIÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE				
PLAT PRINCIPAL				
ACCOMPAGNEMENT				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
	<p>Salade de pâtes napolì </p> <p> Blanquette de poulet </p> <p> Poêlée printanière</p> <p>Yaourt fermier </p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Axa de bœuf</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à couper </p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pomme de terre méditerranéenne</p> <p> Rôti de porc aveyronnais* </p> <p>Choux fleurs paprika</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p>Cœur de laitue</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p> Purée de céleri</p> <p>Fromage blanc nature + sucre</p> <p> Clafoutis aux fruits rouges</p>

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

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

Salade de pâtes napolì : pâtes, tomates, mais, vinaigrette, épices italiennes
Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil
Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence
Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

- 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.