



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

Chocolat en fête

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de lentilles	Radis croq'sel	Navet mayonnaise	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt à la vanille	Chèvre tine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Petit louis
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

Palet montagnard

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Omelette

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 lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella

Pesto: basilic, fromage type parmesan, huile de colza

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.