



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
**VEGETARIEN**

**Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VEGETARIEN	Vendredi
Entrée	Salade napoléon	Chou rouge vinaigrette	Tarte aux légumes	Concombre vinaigrette	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau à la crème	Sauté de dinde marengo	Raviolis aux légumes	Gratin de poisson
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Semoule	Légumes du marché	***	Carottes vichy
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Edam	Vache Picon	Petit moulé	Yaourt sucré
Dessert	Madeline	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme fraise	Fruit
	Croc fromage	Filet de poisson	Omelette		
	<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>				

Les familles d'aliments :

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

**Nos salades et plats composés :**

**Salade Napoli :** tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette

**Raviolis aux légumes :** carotte, tomate, oignon, épinards, courgette, poivron, aubergine.

**Nos sauces:**

**Sauce marengo :** oignons, bouillon de volaille, tomate concentrée, roux blanc, vin blanc

**Sauce crème :** oignons, carottes, roux blanc, crème, bouillon de boeuf

**Gratin de poisson ;** cube de colin, cocktail de fruits de mer, sauce béchamel



\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR






**Lundi**

**Mardi**  
**Végétarien**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade	Taboulé	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Veggie burger	Haché de veau sauce au poivre	Jambon grill au jus*	Sauce bolognaise
Légumes Féculeux	Rosties	Duo courgettes persillées	Riz pilaf 	Haricots beurre méridional	Pennes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tartare aux noix	Petit suisse sucré	Coulommier à couper	Chanteneige 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit	Mousse chocolat 	Gâteau basque
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson		Filet de poisson	Calamars à la romaine Calamars à la romaine	Galette lentilles boulgour

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette, persil

**Taboulé :** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

### Nos sauces:

**Sauce au poivre :** roux blanc, poivre moulu, bouillon de boeuf, échalotte, crème

**Sauce bolognaise :** roux blanc, carottes, oignons, bouillon de boeuf, fond brun, égréné de boeuf

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable