



GRAGNAGUE

Lundi
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Taboulé	Soupe de légumes	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Haché de bœuf au jus	Cassoulet	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Carottes persillées
Produit laitier	Edam AB	Yaourt aromatisé AB	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé AB	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse au chocolat noir	Mini roulé fraise	Fruit AB

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Galette lentilles boulgour

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur
Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

Nos sauces :

Sauce blanquette : crème, carottes, oignons, bouillon de volaille, roux blanc, champignons



Fabriqué en Aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

- * présence de porc
- Oeuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale

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.



GRAGNAGUE









Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
végétarien**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes italienne	Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Salade mélangée 
Plat principal	 Goulash de bœuf	 Cordon bleu	Aiguillette de poulet au jus	 Poisson meunière	Sauce bolognaise végétale
Légumes Féculents	Riz 	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Ratatouille 	Torsades
Produit laitier	Petit moulé	Gouda 	Yaourt sucré 	Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque
	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien		

Sans viande

Sans porc

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 pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika

Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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 bénéficiant.