



GRAGNAGUE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Courgettes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu	Gratin de poisson	Epinards béchamel/Riz	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	***
Produit laitier	Camembert portion	Yaourt sucré	Vache Picon	Petit suisse aromatisé	Edam
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Gâteau basque
Sans viande Sans porc	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

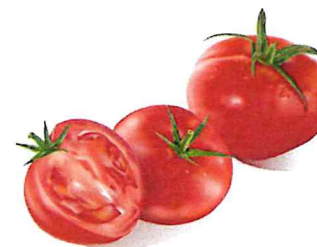
Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Nos sauces :

**Sauce moutarde :** bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil

**Gratin de poisson ;** poisson blanc, moules, crème, curry



**Bonnes vacances !**



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



\* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



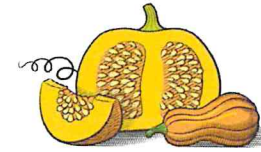
Pêche responsable



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

Entrée	<b>Taboulé</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Saucisson à l'ail*</b>	<b>Velouté de potiron</b>	<b>Salade de riz maison</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Boulette de bœuf à l'orientale</b>	<b>Sauté de dinde sauce forestière</b>	<b>Raviolis oriental aux lentilles</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
Légumes Féculents	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Duo de courgettes persillés</b>	***	<b>Petits pois carottes</b>
Produit laitier	<b>Tartare aux noix</b>	<b>Camembert portion</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>
Dessert	<b>Fruit au sirop</b>	<b>Compote pomme poire</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>
Sans viande	Pané poireaux sarrasin	Boulette végétale tomate basilic	Ouf mayonnaise / Tarte au fromage		
Sans porc			Ouf mayonnaise		

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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de riz :** riz, tomates, maïs, vinaigrette
- Velouté de potiron :** potiron, pomme de terre, carottes, crème

**Raviolis oriental aux lentilles vertes :** pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

- Sauce forestière :** carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille
- Sauce orientale :** tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



\* présence de porc

Ouf de France



Produit fermier



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.