



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Octobre 2022



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Navet râpé mayonnaise	Crêpe au fromage	Cœur de scarole	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Saucisse aveyronnaise* 	 Batonnet de colin pané	Gnocchi sauce tomate basilic	 Haché bœuf au jus
Accompagnement	Courgettes persillées	Lentilles blondes	Haricots verts méridional 	***	Légumes du marché
Produit laitier	Petit moulé aux noix	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Vache picon
Dessert	Crème vanille	Fruit	Compote de pomme	Gâteau basque	Fruit

Sans viande

Colin sauce thym citron

Palet végétarien

Croq'fromage

Sans porc

Palet végétarien

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, oignon, roux blanc



* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de blé		Ouf mayonnaise	Piémontaise	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc au cidre*		Couscous végétarien	Poisson meunière	Jambon blanc*
Accompagnement	Brocolis persillés		Semoule	Carottes méridionales	Coquillettes
Produit laitier	Tartare		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Cantal jeune
Dessert	Fruit		Palmier	Fruit	Tarte normande

Sans viande

Hoki sauce curry

Calamars à la romaine

Calamars à la romaine

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Couscous végétarien : légumes couscous, boulette végétale

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème



- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Surimi mayonnaise	Velouté pomme de terre/poireaux	
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Veggie burger	Jambon grill au jus*	Filet de hoki sauce citron	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Epinards béchamel	Boullgour	
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt fermier sucré	Carré président	Camembert à couper	
Dessert	Mousse au chocolat	Plaisir lait noisette	Flan caramel	Fruit	

Sans viande

Colin sauce provençale

Nuggets de blé

Nuggets de blé

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide

NOS SAUCES :

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

* présence de porc

 Ouf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Produit fermier

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre	Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	 Goulash de bœuf	Paupiette de veau sauce forestière	 Saucisse aveyronnaise* 	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés 	Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Vache picon	Livarot à couper 
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Flan Pâtissier	Compote pomme abricots

Sans viande

Palet végétarien

Gratin de poisson

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

NOS SAUCES:

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence

* présence de porc

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Batonnet de carotte	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Sauté de poulet tandoori	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Yaourt à boire	Fromage fouetté	Cœur de bleu à couper	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre	Flan caramel	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Poisson meunière

Cœuf mayonnaise

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Cœuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes

Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	 Haut de cuisse rôti	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés 	Rosties	Purée de carottes	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Le Roussot à couper	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Madeleine

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croq'fromage

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de courgettes	 Œuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé 	Carottes râpées
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles	Paëlla au poulet	 Roti de porc aveyronnais* 	 Bœuf strogonov
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***	***	Choux fleurs persillés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature 	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Gouda	Carré président
Dessert	Confiture	Fruit	Petit beurre	Fouace aveyronnaise 	Fruit

Sans viande

Escalope pané végétale

Paella au poisson

Omelette

Colin sauce beurre blanc

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf

* présence de porc
 Œuf de plain air
 Label rouge
 Pêche responsable
 Produit fermier
 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Décembre 2022



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

DE NOËL

MENU

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Pâté en croûte de volaille	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Jambon blanc*	Poisson meunière	Sauté de volaille sauce poulette	Raviolis pur bœuf
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés	Lentilles cuisinées	Pom'croquette	***
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Sapin aux 2 chocolats	Vache picon
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Clémentine et chocolat de Noël	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Terrine de saumon/ Gratin de la mer

Raviolis aux légumes

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

NOS SAUCES :

Sauce poulette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Coleslaw	Rosette*	Cœur de scarole	Crêpe au jambon*
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de boeuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Blé	Epinard béchamel	Macaronis	Légumes du marché
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Munster à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Tarte aux poires

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Crêpe tomate mozzarella/
Croq'fromage

Sans porc

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Crêpe tomate mozzarella

Les familles d'aliments :

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



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

Coleslaw : carottes, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES :

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, pulpe de tomate, concentré de tomate, épice orientale

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Salade de haricots verts	Blé provençal	Soupe de légumes verts
Plat principal	 Boeuf bourguignon	 Haut de cuisse rôti	Gratin de tortis à la provençale	 Colin poêlé	Tartiflette*
Accompagnement	Riz	Brocolis persillés	***	Carottes persillées	***
Produit laitier	Tartare	Yaourt fermier sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Palmier	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Palet végétarien

Retortillat

Sans porc

Retortillat

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Soupe de légumes verts : carottes, poireaux, céleri, choux fleurs, navets, haricots et petits pois, pomme de terre

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, emmental râpé, ratatouille

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème

NOS SAUCES :

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

Joyeuses fêtes!



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique

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.