



5 ELE STD

Lundi

Mardi  
VEGETARIEN

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Sauté de dinde basquaise	Poisson meunière	Haché de bœuf au jus
Légumes féculents	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Riz crémeux	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Flan pâtissier	Compote pomme banane

Sans viande

Filet de poisson

Surimi mayonnaise/Galette aux légumes  
Surimi mayonnaise

Omelette

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 méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Nos sauces :

Sauce basquaise : roux blanc, concentré de tomate, oignons, poivrons, bouillon de volaille, ail



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi  
VEGETARIEN

Jeudi

Vendredi

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi VEGETARIEN	Jeudi	Vendredi Repas froid
Entrée	Macédoine	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au surimi	Melon
Plat principal	Filet de poulet tandoori	Jambon grill au jus*	Sauce bolognaise végétale	Batonnet de colin pané	Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Blé	Gratin de courgettes	Farfalles	Petits pois cuisinés	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré
Dessert	Madeleine	Fruit	Compote de pommes	Flan chocolat	Fruit
	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger			

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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomates, vinaigrette

### Nos sauces :

Sauce tandoori : roux blanc, crème, bouillon de volaille, épices tandoori

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 bénéficier.



5 ELE STD


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Vegetarien

Vendredi

Entrée	Salade de blé	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de tomates	Surimi mayonnaise
Plat principal	 Cordon bleu	 Sauté de porc à la diable 	Gratin de poisson 	Palet végétarien à la montagnarde	Aiguillette de poulet au jus
Légumes féculents	Haricots verts persillés	Riz	Carottes méridionales 	Coquillettes	Chou romanesco persillés
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Pointe de brie à couper	Vache Picon	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Boulette tomates basilic en sauce

Filet de poisson


Sans porc

Boulette tomates basilic en sauce

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce à la diable : roux blanc, oignons, échalotes, vin blanc, vinaigre de vin, fond brun

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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 STD

Lundi

Mardi

Mercredi  
Repas froid

Jeudi

Vendredi  
VEGETARIEN

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé	Melon	Taboulé	Salade de tomates
Plat principal	 Gardiane de bœuf	 Haut de cuisse rôti	Assiette anglaise*	Calamars à la romaine	Riz aux petits légumes
Légumes féculents	Semoule	Courgettes à la provençale	***	Légumes du marché	***
Produit laitier	Chanteneige	Edam	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Tartare
Dessert	Fruit	Compote pommes abricots	Gâteau basque	Fruit	Mousse chocolat

Sans viande

Filet de poisson

Croc fromage

Salade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Salade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napolé : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces:

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

\* présence de porc



œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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 STD


Lundi  
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Rentrée scolaire

Vendredi

Entrée	Crêpe tomate mozzarella	Macédoine	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal	 <b>Oeuf florentine</b>	 <b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Filet de poulet au jus</b>	 <b>Lasagnes bolognaise</b>	 <b>Poisson meunière</b>
Légumes féculents	***	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Haricots beurre méridional</b> 	***	<b>Carottes persillées</b>
Produit laitier	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Tartare aux noix</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Carré président</b>
Dessert	<b>Palmier</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>

Sans viande  
Sans porc

Galette aux légumes

Omelette

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, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Oeuf florentine : oeuf dur, épinards béchamel



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.



5 ELE STD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Taboulé	Concombre maïs vinaigrette	Pâté de campagne*	Carottes râpées	Melon
Plat principal	Sauté de dinde créole	Jambon grill au jus*	Aiguillette de poulet au jus	Mijoté de haricots blanc à la tomate	Dos de colin sauce thym citron
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pommes vapeurs	Riz jaune
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré ligueil à couper	Petit moulé	Yaourt fermier	Gouda
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Maestro chocolat	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
	Filet de poisson	Croc fromage Croc fromage	Oeuf mayonnaise/Veggie burger Oeuf mayonnaise		

**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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

### Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym



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



5 ELE STD

Lundi  
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Palet végétarien maraicher	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Sauce campagnarde*	Poissonnette
Légumes féculents	Haricots verts méridional	Riz	Carottes méridionales	Torsades	Légumes du marché
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse aromatisé	Munster à couper	Tartare
Dessert	Madeleine	Flan chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fruit
Sans viande Sans porc		Œuf dur en sauce	Filet de poisson	Galette de légumes Galette de légumes	

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun  
Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



AOP



\* présence de porc

Œuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

Finger food !

Entrée	 <b>Rosette*</b>	 <b>Chou rouge vinaigrette</b>		<b>Concombre vinaigrette</b>	 <b>Batonnet de carotte</b>
Plat principal	<b>Filet de poulet au jus</b>	<b>Boulette de bœuf à l'orientale</b>	<b>Salade de pâtes arlequin</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
Légumes féculents	<b>Courgettes béchamel</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Gratin de poisson</b>	***	<b>Frites au four + ketchup</b>
Produit laitier	<b>Pointe de brie à couper</b>	<b>Yaourt fermier à la vanille</b> 	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Compote pomme cassis</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Crumble aux pommes</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Boulette tomate basilic à l'orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

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

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

\* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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 STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Végétarien

Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade pomme de terre méditerranéenne</b>	<b>Courgettes râpées</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Cœur de batavia</b>
Plat principal	<b>Gardiane de bœuf</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Roti de porc aveyronnais</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Farfalles aux petits pois</b>
Légumes féculents	<b>Boullgour</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Haricots beurre méridional</b>	***
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Tartare aux noix</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Carré président</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Fruit</b>	<b>Maestro vanille</b>
	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien 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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Farfalle aux petits pois : pâtes, petits pois, béchamel

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

### Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives



Œuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*Fiesta mexicana !*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolé	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Carottes râpées	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*	Dos de colin sauce citron	Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé	Epinards béchamel	***	Riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt fermier	Carré ligueil à couper	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan chocolat	Madeleine	Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Filet de poisson

Lasagnes au saumon

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil  
Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.  
Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème  
Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons  
Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille

\* 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.

## La semaine des saveurs



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise	Crêpe tomate mozzarella	Cœur de scarole	Mortadelle*
Plat principal	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce suprême	Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Blette béchamel	Purée de panais	Brocolis persillés	***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Tartare	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Cœur de bleu à couper
Dessert	Fruit	Compote pomme passion	Crème de marron	Muffin caramel beurre salé	Fruit
	Galette aux légumes	Croc fromage	Filet de poisson		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

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

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

#### Nos sauces :

Sauce suprême : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille



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 bénéficier.



5 ELE STD





## Lundi VEGETARIEN

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Persillade de pomme de terre</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz arlequin</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>
Plat principal	<b>Boulettes végétales sauce tomate basilic</b>	 <b>Escalope viennoise</b>	<b>Sauce sicilienne</b>	 <b>Carbonade de bœuf</b>	<b>Parmentier de canard</b> 
Légumes féculents	<b>Boullgour</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Pennes</b>	 <b>Haricots beurre persillés</b>	***
Produit laitier	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
Dessert	<b>Palmier</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme cassis</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Flan Patissier</b>

Sans viande  
Sans porc

Escalope panée végétale


Omelette

Brandade de morue

### Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



### Nos salades et plats composés :

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

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

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

### Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, laurier, oignons

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.