



MONTANS

**Lundi**  
*Végétarien*

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
*Menu de Noël*

- Entrée
- Plat principal
- Légumes  
Féculeux
- Produit laitier
- Dessert

**Taboulé**

**Tarte aux légumes**

**Haricots beurre**

**Petit moulé**

**Compote pomme poire**

**Betteraves**

**Jambon grill sauce Madère\***

**Semoule**

**Fromage blanc nature**

**Confiture/sucre**

**Carottes râpées**

**Lasagne bolognaise**

\*\*\*

**Emmental**

**Crème vanille**

*Salade de gésiers*

*Rôti de veau sauce champignons*

*Pommes duchesses*

*Couronne praliné de Noël*

*Clémentine et père Noël en chocolat*

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson  
Filet de poisson

Lasagne au saumon

Salade de saumon/ Gratin de poisson

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Nos sauces :

**Sauce madère :** base roux, madère, fond brun, crème



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Volaille française*



*Circuit court*

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.