



MONTANS

Lundi
Végetarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu Medieval

	Salade napolé	Carottes râpées		Betteraves	Frites maison*
Plat principal	Tarte au fromage	Haché de veau au jus		Colin sauce à l'aneth	Fricassé de volaille au citron
Legumes féculents	Ratatouille	Lentilles		Pâtes	Carottes persillées
Produit Laitier	Petit suisse aromatisé	Emmental		Camembert	Tartare
Dessert	Fruit	Maestro chocolat		Compote pomme	Beignets aux pommes
Sans viande Sans porc		Filet de poisson			Œuf mayonnaise / filet de poisson 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 napolé : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce à l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux, aneth

Sauce citron : base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

* présence de porc

- 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.