



MONTANS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz au thon</b>		<b>Tarte au fromage</b>	<b>Salade verte + croûtons</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	 <b>Saucisse aveyronnaise*</b>		<b>Poisson pané</b>	<b>Parmentier de canard</b>
Légumes Féculents	<b>Potatoes</b>	<b>Haricots verts</b>		<b>Choux fleurs béchamel</b>	***
Produit laitier	<b>Carré ligueil</b>	<b>Tomme blanche</b>		<b>Tartare</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
Dessert	<b>Compote pomme ananas</b>	<b>Fruit</b>		<b>Fruit</b>	<b>Marbré</b>
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Galette végétale	Œuf dur en sauce Œuf dur en sauce			Brandade de morue

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:**

**Salade de riz :** riz, tomate, thon, vinaigrette.

**Pâtes carbonara :** pâtes, lardons, crème

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



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Circuit court*



*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. 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.