



MONTANS

Lundi

Mardi




Mercredi

Jeudi

Repas stock tampon

Vendredi

Repas froid

Entrée	Salade de pomme de terre	Concombre		Betteraves	Tomate
Plat principal	 Boulette de bœuf sauce barbecue	 Sauté de poulet aux olives		Raviolis pur bœuf	Jambon blanc*
Légumes Féculents	Choux fleurs vapeur	Pommes sautées		***	Salade de riz
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé		Compote	Edam
Dessert	Fruit 	Fruit		Biscuits	Fruit
Sans viande	Boulette végétale	Galette végétale		Lasagne au saumon	Oeuf dur mayonnaise
Sans porc					Oeuf dur mayonnaise

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:

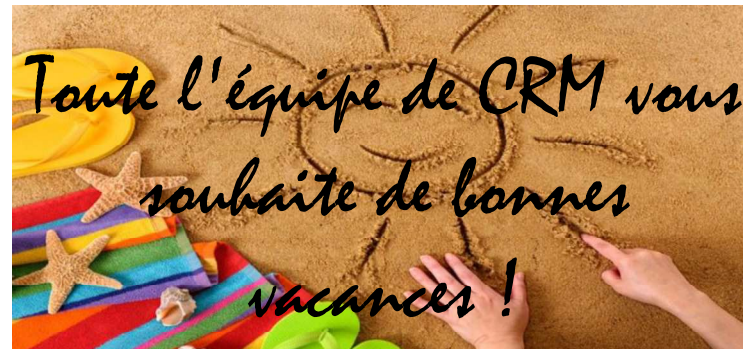
Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette






Salade napolitaine : Pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigre Balsamique, herbes aromatiques (basilic, origan, romarin, thym), vinaigrette.

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce barbecue : concentré de tomate, préparation barbecue, sucre



-  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.