



MONTANS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Judi**

**Vendredi**

Entrée	Rosette*	Betteraves		Carottes rapées	Salade de pâtes
Plat principal	Boulette de bœuf à l'orientale	Grignotines de porc sauce barbecue*		Cordon bleu	Poisson mariné huile d'olive et citron vert
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Purée de potiron		Riz à la tomate	Petits pois
Produit laitier	Tartare	Fromage blanc vanille		Carré président	Gouda
Dessert	Fruit	Madeleine		Crème dessert	Compote pomme mirabelle
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Ouf dur/Boulette végétale Ouf dur	Galette végétale Galette végétale		Escalope panée végétale	

*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 pâte :** pâte, maïs, tomate, vinaigrette

**Choux fleurs en salade :** choux fleurs, ail, persil, vinaigrette

**Nos sauces :**

**Sauce orientale :** fond de veau, oignon, tomates, poivrons

**Sauce citron :** oignon, beurre blanc, jus de citron, crème, roux

**Sauce barbecue :** oignon, tomate, sucre, préparation barbecue



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison

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.