



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert



Betteraves 
Aiguillette de poulet au jus
Lentilles
Buchette mélangée
Fruit

Saucisson à l'ail*
Poisson meunière
Haricots verts persillés
Carré président
Maestro vanille

Radis
Pâtes carbonara*

Petit moulé
Compote pommes abricots

Sans viande
Sans porc

Steak de soja

Œuf dur mayonnaise
Œuf dur mayonnaise

Pâtes au poisson
Pâtes au 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, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Nos sauces :

Sauce goulash : fond brun, bouillon boeuf, paprika, crème, base roux, oignon

Sauce carbonara : base roux, crème, lardons, sel, poivre



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.