



MONTANS


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu St Patrick

Entrée	Salade de pâtes	Carottes râpées		Crêpe au jambon*	Soupe
Plat principal	Filet de poulet au jus	Rôti de porc aveyronnais*		Dos de colin à l'aneth	Irish stew
Légumes Féculents	Courgettes béchamel	Lentilles		Haricots verts	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Carré ligueil	Chanteneige		Emmental	Petit moulé
Dessert	Compote pomme bana 	Flan caramel		Fruit	Apple pie
Sans viande Sans porc	Hoki sauce citron	Galette végétale Galette végétale		Pizza au fromage Pizza au fromage	Gratin de saumon

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 pâtes : pâte, maïs, tomate, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.

Nos sauces :

Sauce à l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux, aneth
Irish stew : sauté de boeuf à l'irlandaise



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



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.