



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Duo de crudités		Betteraves	Pâté de campagne*
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de poulet sauce normande		Lasagne bolognaise	Colin poêlé
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre		***	Petit pois
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Buchette de chèvre
Dessert	Crème dessert	Fruit		Fruit	Compote

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Veggie burger

Lasagne au saumon

Œuf dur

Sans porc

Œuf dur

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.

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

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

Nos sauces:

Sauce normande : crème, roux



Fabriqué en aveyron



Volaille française



Viande bovine 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.