



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Pizza au fromage	Betteraves		Salade de haricots verts	Œuf mayonnaise
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Bœuf braisé		Cordon bleu	Cœur de colin à l'armoricaine
Légumes Féculents	Haricots verts persillés	Blé		Pâtes	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Mimolette	Carré président		Carré ligueil	Fromage fouetté
Dessert	Compote de pomme	Flan caramel		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
<u>Sans viande</u>	Galette végétale	Veggie burger		Escalope pané végétale	
<u>Sans porc</u>	Galette 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:
Piémontaise : Pommes de terre, sauce vinaigrette, cornichons, tomates, œufs durs, herbe aromatique,
Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces :
Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, moutarde
Sauce à l'armoricaine : base roux, fumet de poisson, tomate



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine 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