



SPAIN

MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menu espagnol

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Concombre		Melon	Salade de pâtes
Plat principal	Boulette de bœuf l'orientale	Sauté de porc sauce à la pomme*		Paëlla	Dos de colin thym citron
Légumes Féculents	Courgette	Blé		***	Haricots beurre
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Gouda		Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Flan vanille		Crème renversée	Fruit
	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson		Paella végétarienne	

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

*présence de porc



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, vinaigrette
Salade de pâtes : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

Paella : riz, cocktail de fruit, pilon de poulet, poivrons

Nos sauces :

Sauce à la pomme : jus de pommes, fond brun, base roux, crème
Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, poivrons
Sauce citron-thym : fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron

- 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.