




Vivez la Fraîch'attitude !

MONTANS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte aux légumes	Salade grecque		Melon	Concombre
Plat principal	Cordon bleu	 Sauté de dinde aux poivrons		Poisson pané	 Lasagne bolognaise
Légumes Féculents	Haricots beurre persillés	Semoule		Pâtes	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache picon		Petit suisse aromatisé	Emmental 
Dessert	Pêche	Flan à la vanille		Eclair au chocolat	Fraise
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Galette végétale			Brandade de morue

Les familles d'aliments :

*présence de porc

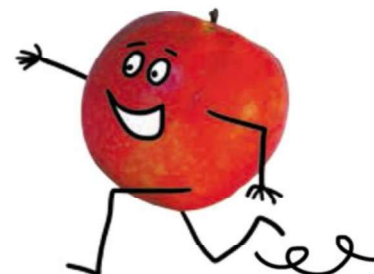
- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et plats composés:

Tarte aux légumes : tomates, courgettes, pesto, mozzarella
Salade grecque : tomate, concombre, feta, olives noires, vinaigrette
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce aux poivrons : bouillon de volaille, sauce tomate, base roux, ail, persil, poivrons



-  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.