



MONTANS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Tarte au fromage	Blé provençal		Salade de pomme terre	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	 Rôti de porc au jus*	Boulette de bœuf à l'orientale		Colin poêlé	Filet de poulet au jus
Légumes Féculents	Carottes	Haricots beurre		Choux fleurs persillés	Pâtes
Produit laitier	Tartare	Fromage blanc vanille		Camembert	Emmental
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Fruit	Crème chocolat
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Filet de poisson en sauce Filet de poisson en sauce	Boulette végétale à l'orientale			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:**

**Céleri rémoulade :** céleri râpé, sauce rémoulade

**Blé provençal :** Blé, tomates, carottes, poivrons rouges, olives noires, herbes aromatiques, vinaigrette.

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

**Nos sauces :**

**Sauce à l'orientale :** fond brun, bouillon, épices couscous, laurier, thym, poivrons



*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 votre

service de restauration pour en bénéficier.