

MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Concombre 	Piémontaise		Salade de riz	Salade verte + croûtons
Plat principal	 Boulette de bœuf à la tomate	 Sauté de porc à la moutarde* 		Poissonnette	Couscous
Légumes Féculents	Blé	Légumes du marché		Epinards béchamel	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Camembert		Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme fraise		Maestro vanille	Biscuit
Sans viande Sans porc	Boulette végétale	Œuf dur en sauce Œuf dur en sauce			Couscous au poisson

Les familles d'aliments

*présence de porc



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

Nos salades et plats composés:

Piémontaise : Pomme de terre, sauce vinaigrette, cornichons, tomates, œufs durs, herbes aromatiques.

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Couscous : semoule, légumes couscous, merguez, boulette de mouton

Nos sauces :

Sauce tomate : fond brun, bouillon, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux

Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde



Agriculture biologique



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.