



Restaurant scolaire
Menus du 19 au 23 Novembre 2018



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Espagne

Vendredi

Entrée	Céleri rémoulade	Risoni aux petits légumes		Salade verte	Salade de pâtes 🏠
Plat principal	Saucisse Aveyronnaise*	Filet de poulet au jus 🏠		Paëlla 🏠	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Lentilles 🏠	Haricots verts		***	Purée de céleri
Produit laitier	Fromage	Camembert		Chanteneige	Yaourt fermier 🏠
Dessert	Flan chocolat	Fruit 🍏		Flan pâtissier	Fruit
Sans viande Sans porc	Tarte au fromage Tarte au fromage	Galette végétale		Paella au poisson	

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, sauce rémoulade

Risoni aux petits légumes : pâte, maïs, tomate, courgette, poivrons, vinaigrette

Salade de pâte : pâte, maïs, tomate, vinaigrette

Paella : riz, cocktail de fruit de mer, haut de cuisine



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison



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.