

MONTANS





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Concombre		Pâté de campagne*	Salade de haricots verts
Plat principal	 Saucisse aveyronnaise 	Aiguillette de poulet au jus		Poisson meunière	 Sauté de bœuf à la provençale
Légumes Féculents	Courgettes persillées	Purée de pomme de terre		Choux fleurs béchamel	Pâtes
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé		Chanteneige	Camembert 
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Flan vanille	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Galette végétale		Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise	Boulette 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:

Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce à la provençale : fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence,



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.