



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

| | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---|
| Entrée | Céleri rémoulade | Crêpe emmental | | Saucisson à l'ail* | Salade verte  |
| Plat principal | Filet de poulet au jus  | Boulette de bœuf à l'orientale | | Dos de colin à la provençale | Tartiflette* |
| Légumes Féculents | Purée pomme de terre | Légumes du marché | | Brocolis | *** |
| Produit laitier | Yaourt sucré | Fromage ail et fines herbes | | Emmental | Chanteneige |
| Dessert | Fruit | Compote pomme ananas | | Fruit | Maestro vanille |
| Sans viande Sans porc | Galette végétale | Boulette végétale à l'orientale | | Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise | Tartiflette au poisson Tartiflette 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 râpé, sauce rémoulade

Nos sauces :

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

Sauce provençale : fond brun, concassé de tomate, concentré de tomate, herbes de provence, ail, oignon



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française

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.