



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées		Salade de riz	Betteraves
Plat principal	Aiguillettes de poulet à la niçoise	Haché de bœuf au jus		Cœur de colin au curry	Pot au feu
Légumes Féculents	Choux fleur persillés	Frites au four + ketchup		Haricot beurre	Et ses légumes
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda		Petit suisse aromatisé	Fromage
Dessert	Fruit	Compote pommes banane		Fruit	Mousse au chocolat
Sans viande Sans porc	Ouf dur en sauce	Steak de soja			Calamars

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:

Piémontaise : pomme de terre, tomate, oeuf, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Pot au feu et ses légumes : paleron de boeuf, pomme de terre, carottes, poireau

Nos sauces :

Sauce niçoise : tomate, oignons, olives noires



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison

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.