



Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 Novembre 2018



Vendredi
Aveyronnais

MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade		Coleslaw	Salade verte
Plat principal	Roti de porc aveyronnais*	Filet de poulet au jus		Colin tandoori	Parmentier de canard
Légumes Féculents	Carottes persillées	Semoule		Pâtes	***
Produit laitier	Vache picon	Fromage blanc vanille		Camembert	Petit suisse sucré
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Fruit	Fouace
Sans viande	Filet de poisson en sauce	Galette végétale			Brandade de poisson
Sans porc	Filet de poisson en sauce				

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce orientale : fond de veau, oignon, tomate, poivrons

Sauce tandoori : épice tandoori, concentré de tomate



Circuit court



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.