



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Rosette*	Carottes râpées		Concombre	Salade de pomme de terre
Plat principal	Filet de poulet au jus	Haché de veau sauce au poivre		Dos de colin sauce citron	 Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne 
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Semoule		Pâtes	Petits pois
Produit laitier	Edam	Petit moulé		Tomme noire	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Flan caramel		Compote de pommes 	Fruit
Sans viande	Œuf mayonnaise/Filet de poisson	Galette végétale			Steak de soja
Sans porc	Œuf mayonnaise				Steak de soja

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 pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre

Sauce au citron : base roux, fumet de poisson, crème, jus de citron

Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde à l'ancienne

 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,