



GALETTE DES ROIS

**Vendredi**  
*Epiphanie*

MONTANS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

Entrée	<b>Blé provençal</b>	<b>Céleri rémoulade</b>		<b>Carottes râpées</b>	<i>Salade de pâtes</i>
Plat principal	<b>Haché de veau à la forestière</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>		<b>Blanquette de veau</b>	<i>Colin poêlé</i>
Légumes Féculents	<b>Haricots beurre</b>	<b>Lentilles</b>		<b>Riz</b>	<i>Ratatouille</i>
Produit laitier	<b>Edam</b>	<b>Yaourt sucré</b>		<b>Coulommiers</b>	<i>Suisse aromatisé</i>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b>		<b>Fruit</b>	<i>Galette des rois</i>
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Oeuf dur en sauce	Tarte au fromage		Blanquette de 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:**

**Blé provençal :** Blé, tomates, carottes, poivrons rouges, olives noires, herbes aromatiques, vinaigrette.

**Céleri rémoulade :** céleri râpé, sauce rémoulade

**Salade de pâtes :** pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces :**

**Sauce forestière :** fond brun, oignon, carottes, bouillon de boeuf, ail, persil, champignons



*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.