







MONTANS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Rosette*	Carottes râpées		Macédoine 	Taboulé
Plat principal	Haché de veau au jus	 Sauté de poulet au citron		Cordon bleu	Dos de colin à l'aneth
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Boullgour		Pâtes à la provençale	Carottes vapeurs
Produit laitier	Vache Picon	Emmental		Yaourt fermier 	Carré ligueil
Dessert	Crème chocolat	Fruit		Fruit	Maestro vanille
<b>Sans viande</b>	Œuf mayonnaise/ Galette végétale	Filet de poisson		Omelette	
<b>Sans porc</b>	Œuf mayonnaise				

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 :**

**Taboulé oriental :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron

**Nos sauces :**

**Sauce citron :** base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

**Sauce provençale :** fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence

**Sauce à l'aneth :** fumet de poisson, crème, base roux, aneth

-  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.