



Restauration scolaire

Menus du 18 au 24 Mars 2024



Jeudi

Vendredi

Lundi

Mardi

Mercredi

Menu tout schuss !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage	Paté de campagne*	Coeur de laitue	Macédoine
Plat principal	Emincé de poulet fermier	Boulette végétale à la tomate	Calamars à la romaine + citron	Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Choux fleurs paprika	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Crème anglaise	Munster à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Brioche tranchée	Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

Croziflette aux champignons

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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. Conformément à

l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.