



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves (stock tampon)	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitane	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Irish stew	Cordon bleu	Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Carottes au cumin	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	Carré président	Pont l'évêque à couper	Petit suisse sucré	Emmental
Dessert	Petit beurre	Fruit	Flan chocolat	Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et œufs ● 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

- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitane :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces:

- Sauce irlandaise :** roux blanc, bouillon de bœuf, bière, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre



Présence de porc *

Œuf 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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.