



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 septembre 2024



CAMPSAS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	***	***	Pont l'évêque à couper	***
DESSERT	***	Compote de pomme	Fruit	***	Clafoutis à la vanille maison

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Dessert maison

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 ¹ 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.