



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



CAMP SAS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Sauté de dinde sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint paulin	***	***	***
DESSERT	***	***	Flan chocolat	Fruit	Cake cacao maison
<i>Sans viande</i>	Colin sauce agrumes	Croc veggie tomate	***	***	Galette pois et blé
<i>Sans porc</i>	Colin sauce agrumes				Galette pois et blé

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
- Bleu blanc cœur

Nos salades et nos plats composés

- Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
- Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

- Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel
- Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil
- Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- 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.