



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

DAUX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de pâtes napolitaines		Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Riz niçois		Gauffres de porc au caramel*	Pomelo
Accompagnement	Ratatouille	Coin sauce armoricaine		Riz	Œufs brouillés au fromage
Produit laitier	Saint Paulin	Poêlée cordiale		***	Coquillettes
Dessert	Mimolette	Petit suisse sucré		***	***
	Mousse au chocolat	Petit suisse aromatisé		Chou vanille	Fruit
	Maestro chocolat	***			Fruit 2

Sans viande Escalope panée végétale

Sans porc

### Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée  
Fabriqué en Aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française  
Certification environnementale niveau 2

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

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Riz niçois :** riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette  
**Salade napolitaine :** maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Sauce armoricaine :** vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon  
 Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon  
**Sauce agrumes :** roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

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<sup>er</sup> 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.