



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	***	<i>Salade de pois chiche à la portugaise</i>	<i>Salade grecque</i>
Plat principal	Raviolis (stock tampon)	<i>Irish stew</i>	Cordon bleu de dinde	Rôti de veau au jus¹	Gratin de poisson
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Lentilles	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote (stock tampon)	Chanteneige BIO	<i>Pont l'évêque à couper</i>	***	***
Dessert	Biscuit (stock tampon)	Fruit	Flan chocolat	<i>Gaufre liegeoise</i>	Fruit

Sans viande

Sans porc

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

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 boeuf, biere, 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 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.

BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu anti-gaspi

Entrée		Salade de blé printanière	Carottes râpées	***	Concombre vinaigrette
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boullgour	Tortis/Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		***	Petit suisse aromatisé	Edam BIO	***
Dessert		Crème caramel	***	Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

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



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 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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Salade de pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti ¹ Emincé (mater)	Bœuf BIO stroganov	Blanquette de poulet ¹	Paupiette de veau à la moutarde ¹	Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés	Tortis	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	***	***	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Crème vanille BIO	Fraises	Fouace campagnarde	Fruit
Sans viande	Croc fromage	Colin sauce Nantua	Palet maraicher	Gratin de tortis à la provençale	***
Sans porc					

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron

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 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.

BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Carottes râpées à l'orange	Œuf BIO mayonnaise	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet ¹	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet ¹
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	***	***	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Glace

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

Paella au poisson

Sans porc

Croc fromage

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

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon
Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

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 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



BESSENS

Lundi

Mardi
Repas froid

Mercredi

Jeudi
Fête du sport

Vendredi

Entrée	***	***	Quiche lorraine*	Salade de tomates	***
Plat principal	Bœuf BIO à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles + râpé	Riz/Ratatouille
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Yaourt fermier	***	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan vanille BIO	Fruit	Compote pomme banane	Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, mais, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	***	Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière¹	Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc*¹
Accompagnement	Gnocchis	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Chanteneige BIO	Camembert à couper	***	***
Dessert	Madeleine	Fruit	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat
<u>Sans viande</u>	Gnocchis sauce tomate basilic	Pizza au fromage	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise	Tarte aux légumes
<u>Sans porc</u>				Thon mayonnaise	Tarte aux légumes

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

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

Sauce brune : roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

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.



BESSENS

Lundi

Entrée	***
Plat principal	Pizza au fromage
Accompagnement	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper
Dessert	Flan vanille

Sans viande

Sans porc

Mardi
Menus des enfants
orgueil

Carottes râpées à l'orange
Cordon bleu de dinde
Riz crémeux

Donuts

Hoki sauce Dugléré

Mercredi

Mortadelle* ¹
Colin 3 céréales
Petits pois/carottes

Croisillon abricots

Terrine de poisson

Terrine de poisson

Jeudi
REPAS FROID

Melon à couper
Saucisse grillée*
Salade de pâtes

Twibio au chocolat

Oeuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

Vendredi

Carbonade de bœuf BIO
Pommes vapeur
Vache qui rit
Fruit

Gratin de poisson

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

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignon

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 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.



BESENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	***
Plat principal	Boulette d'agneau à l'orientale ¹	Aiguillette de poulet au jus ¹	Rôti de porc aveyronnais au jus*	Colin sauce citron	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Frites au four	Brocolis persillés	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	***	Edam	Fromage blanc nature	Carré de l'Est à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Glaces	Confiture	Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

Boulette tomate basilic à l'orientale

Croc fromage

Œufs brouillés

Sans porc

Œufs brouillés

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
REPAS FROID

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	***	***	Melon à couper	***
Plat principal	Cordon bleu de dinde	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori ¹	Jambon blanc* ¹	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	***	Yaourt sucré BIO	Pointe de brie à couper	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Palet maraicher

Tarte au fromage

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte au fromage

Terrine de poisson

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, 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^{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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi
REPAS FROID

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	***	Salade de tomates	Taboulé	***
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Haut de cuisse rôti	Pizza au fromage	Colin 3 céréales	Sauce carbonara*¹
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre persillés	Salade de riz	Légumes du marché	Farfalles + râpé
Produit laitier	Chanteneige BIO	Fromage blanc aromatisé	***	***	Gouda
Dessert	Fruit	Petit beurre	Maestro chocolat	Gâteau basque	Pêche au sirop

Sans viande

Colin sauce niçoise

Croc veggie tomate

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence

Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème liquide, 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^{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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Radis beurre	Salade de riz au thon	Melon à couper
Plat principal	Emincé de poulet fermier BIO au jus	Saucisse de francfort*	Hoki sauce curry	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache qui rit	Saint Nectaire	***	Yaourt brassé à la banane	***
Dessert	Crème vanille BIO	Pastèque	Brownie chocolat noisette	***	Mousse au chocolat

Sans viande

Croc fromage

Roulé végétal

Sans porc

Roulé végétal

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

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry

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 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.