

Menus du 13 au 17 Septembre 2021



VILLEFRANCHE /
GABRIAC



Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Sauté de poulet sauce forestière	Haché de bœuf sauce bourguignonne		Sauce campagnarde*	Poissonnette
Légumes Féculents	Haricots verts méridional	Riz		Torsades	Légumes du marché
Produit laitier	Yaourt sucré 	Chanteneige		Munster à couper 	Tartare
Dessert	Madeleine	Mousse au chocolat		Compote de pomme	Fruit
Sans viande Sans porc	Palet végétarien	Ouf dur en sauce		Galette de légumes Galette de légumes	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun

Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnement

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. Notre viande de porc est certifié

VPF. 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 restauratio

bénéficier.

'ale

fiée

in pour en