



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	Petit louis	Saint Nectaire		Petit suisse nature**	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

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



** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

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

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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. 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.

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes persillées			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt nature**			
Dessert	Fruit	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Sans porc

Colin sauce Dugléré

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



** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille

Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *

Oeuf 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. 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.