

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Radis croq sel	Velouté pomme de terre poireaux
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Brandade de colin	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	***	Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt nature**	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Lasagne au saumon

Sans porc

Croc fromage

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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

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

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *

Oeuf 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



** Aide UE à destination des écoles

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.