



GRISOLLES	Lundi	Mar di	Mer credi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Courgettes râpées	Roulé au fromage	Coleslaw
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu	Gratin de poisson	Epinards béchamel/Riz	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt sucré	Vache Picon	Petit suisse aromatisé	Yaourt vanille
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Cookie
Sans viande Sans porc	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil
Gratin de poisson ; poisson blanc, moules, crème, curry

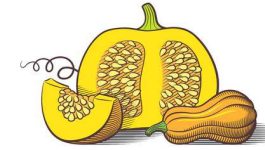


- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française



- * présence de porc
- Oeuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- 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. Notre viande de porc est certifiée 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 restauration pour en bénéficier.



GRISOLLES	Lundi	Mar di	Mer credi	Jeudi bi o	Vendr edi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Salade mélangée	Salade de riz maison
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde sauce forestière	Raviolis oriental aux lentilles	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	Duo de courgettes persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Tartare aux noix	Coulommiers à couper	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit au sirop	Compote pomme poire	Fruit	Flan vanille	Fruit
Sans viande	Pané poireaux sarrasin	Boulette végétale tomate basilic	Œuf mayonnaise / Tarte au fromage Œuf mayonnaise		
Sans porc					

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

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 restauration

pour en bénéficier.