



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Duo de choux BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia	Salade de pâtes napolit
Plat principal	 Sauté de poulet miel et soja	 Saucisse de Francfort*	 Omelette	 Brandade de saumon	 Cordon bleu
Accompagnement	 Haricots beurre BIO méridionaux	 Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Petits suisse sucré	Edam	***	 Yaourt fermier BIO sucré	 Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	***	Tarte aux poires	***	***

Sans viande

Colin sauce citron

Roulé végétal

Croc fromage

Sans porc

Roulé végétal

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents et légumes secs Légumes & fruits Produits laitiers Produits sucrés Produits gras

Compositions

Duo de choux vinaigrette : choux blanc, choux rouge, vinaigrette

Salade de pâtes napolit : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Piémontaise	***	Salade de pois chiche à la portugaise	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Calamars à la romaine	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Ratatouille BIO / Pomme vapeur	***
Produit laitier	***	***	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO + sucre
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Œufs en neige	***	Plaisir lait noisette

Sans viande

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, persil, olives, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices espagnoles, pulpe de tomate, concentré de tomate

Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqués dans le tarn

Bleu Blanc Cœur

Produit en Occitanie