



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 octobre 2024





BRAX

LUNDI

Taboulé libanais



MERCREDI

Entrée

PLAT PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Sans viande

Salade de haricots rouges turque

Emincé de poulet sauce kebab

Frites au four

Petit moulé

Crème pistache

Falafels Tajine de légumes Petit suisse sucré

Fruit

Salade grecque Moussaka Fromage blanc nature Miel

Moussaka au thon

Salade de tomate au basilic Sauce sicilienne Pennes Munster à couper Tarte au citron

Sans porc

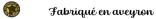
Boulette végétale sauce kebab

Viandes, poissons

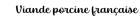
Produits céréaliers, féculents et légumes secs

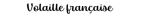
Les familles d'aliments:

Appellation d'origine protégée



Viande bovine française





Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots rouges turque: haricots rouges, poivrons, maïs, persil vinaigrette Taboulé libanais : boulgour, persil, menthe, tomate, ius de citron Salade grecque: tomate, concombre, feta, origan, vinaigrette

Moussaka: Aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates

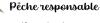
Tajine de légumes: courgettes, carottes, pruneau, tomate concentrée, épices couscous

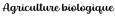


Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge









Sauce kebab: roux blanc, crème, oignons, épices (paprika, cumin, graine de coriandre, origan, persil, cannelle, piment de Cavenne, poivre noir) Sauce sicilienne: pulpe de tomate, tomate concentrée, thon, ail, poivre, oignon

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 1er 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.