



*Restaurant scolaire*  
Menus du 17 au 21 Décembre 2018



CASTANET

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

*Repas de Noël*

**Vendredi BIO**

Entrée	<b>Piémontaise</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Paté en croûte*</b>	<b>Salade verte</b>
Plat principal	<b>Saucisse aveyronnaise*</b>	<b>Roti de dinde au jus</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Sauté de dinde sauce aux girolles</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>
Légumes Féculents	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Pom'croquettes</b>	***
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam</b>	<b>Pointe de Brie</b>	<b>Carré tout chocolat</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Compote de pommes</b>	<b>Fruit</b>	<b>Clémentine et chocolat</b>	<b>Galette pur beurre</b>

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**  
**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, oeuf, vinaigrette  
**Céleri rémoulade :** Céleri, sauce rémoulade  
**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Agriculture biologique

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.