

# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Février 2023



BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines	Macédoine	Rosette*
Plat principal	Escalope de poulet panée	Brandade de poisson	Sauté de poulet basquaise	Farçons	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	Légumes du marché	Duo pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	***	***	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige
Dessert	***	Fruit	Fruit	***	***

Sans porc

Oeuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

**Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

**Velouté de courgettes :** courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

**Brandade de morue :** purée de pomme de terre, colin

**Farçons :** Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

### Nos sauces :

**Sauce basquaise :** concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc,



\* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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<sup>er</sup> 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.



BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Axoa végétarien	Boulette d'agneau sauce brune	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Blé	Brocolis méridional	Purée de panais	Carottes persillées	Boulgour
Produit laitier	***	***	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper	<b>Carré frais</b>
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	***	***	***

Sans porc

Galette aux légumes

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et nos plats composés :

**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

**Axoa végétarien :** égrené végétal, roux blanc, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbe de provence, laurier, épices

### Nos sauces :

**Sauce brune :** bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil

**Sauce armoricaine :** roux blanc, oignon, vin blanc, fumet de poisson, tomate concentrée

\* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2