



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves vinaigrette	Melon	Salade Marco Polo	***
Plat principal		Macédoine	Salade brésilienne	Salade de pois chiche	Sauté de dinde sauce tandoori
Accompagnement		Tortellini provençal	Jambon blanc*	Colin poêlé	Emincé végétal BIO sauce tandoori
Produit laitier		***	Saucisse végétale	Haché de bœuf au jus	Brocolis
Dessert		***	Purée de pomme de terre	Pâtes	Semoule
		Muffin pépites de chocolat	Petit suisse aromatisé	Courgettes sauce salsa	Le roussot à couper
			***	***	Fruit
				Maestro chocolat	Fruit 2
				Maestro vanille	

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Oeuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

Salade brésilienne : cœur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange mexicain, ail

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, ail, oignons

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw  Céleri rémoulade	***	***	***	Tomate mozzarella Cœur de batavia 
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale Boulette végétale sauce orientale	 Gardiane de bœuf Galette pois et blé	 Rôti de dinde au jus Croq veggie tomate	 Nuggets de poisson Nuggets de poulet	 Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées Haricots plats persillés 	Poêlée printanière Blé 	Lentilles cuisinées  Carottes persillées	Ratatouille  Riz	Pâtes  Jardinière de légumes 
Produit laitier	 Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper 	Petit louis	Petit suisse sucré	***
Dessert	***	Flan caramel  Flan chocolat 	Fruit au sirop Cocktail de fruit	Fruit  Fruit 2	Ile flottante à dresser

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes C&L, herbes de provence, laurier

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

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn 

Fabrique en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal 	***	Duo de crudités 	Melon	 Pâté de campagne*
Plat principal	Riz niçois  Cordon bleu Croc fromage	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne* Axa végétarien	Cœur de palmier Paella au poulet  Paella au poisson	Concombre vinaigrette  Omelette 	 Œuf mayonnaise  Colin sauce niçoise  Wings de poulet
Accompagnement	Choux fleurs paprika Pommes noisettes	Bouलगour   Poêlée campagnarde	***	Pâtes au pesto Blette béchamel 	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal 	Fromage blanc sucré	***	***
Dessert	***	Crème caramel  Crème chocolat 	***	Mousse au chocolat  Maestro vanille 	Fruit  Fruit 2

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Blé provençal : blé CÉ2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence

Paella au poulet : riz, petits pois CÉ2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn 

Fabrique en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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.



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANÇAIS ET DURABLE

Entrée	***	Carottes râpées	Roulé au fromage	***	***
Plat principal	Colin sauce armoricaine Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus* Palet maraicher	Tarte aux légumes Calamars à la romaine Aiguillette de poulet au jus	Emincé de poulet sauce forestière Œufs brouillés	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes Blé	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel Pommes vapeur	Carottes persillées Haricots blancs	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	***	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille Flan caramel	***	Compote pomme abricots Compote pomme ananas	Flognarde aux pommes	Fruit Fruit 2

Les familles d'aliments :



Compositions

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, herbe de provence, laurier
Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil
Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala
Flognarde aux pommes : lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn
 Fabrique en aveyron
 Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée
 Dessert maison
 Yaourt des Pyrénées
 Commerce équitable français

Œuf de France
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française
 Certification environnementale niveau 2
 Haute valeur environnementale
 Bleu Blanc Cœur
 Filière marine engagée

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Jambon sec* 	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	***
Plat principal	Paupiette du pêcheur Paupiette du veau au jus	Œuf mayonnaise Blanquette de dinde Tarte au fromage Haricots verts persillés Pommes rissolées *** Crème chocolat Crème vanille	Haut de cuisse rôti Galette quinoa provençale Frites au four Poêlée cordiale Yaourt aux fruits mixés ***	Lasagne bolognaise Lasagne aux légumes du soleil *** Coulommiers à couper ***	Tortilla pomme de terre oignons Cœur de laitue Petit suisse aromatisé Fruit Fruit 2
Accompagnement	Brunoise du soleil				
Produit laitier	Boulgour				
	Mimolette				
Dessert	Fruit Fruit 2				

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



VENDREDI

MENU RECOMPENSE

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de pois chiche	***	***	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Bœuf à la catalane Emincé végétal BIO sauce catalane	Sauté de poulet au jus Colin sauce beurre blanc	Escalope viennoise Croc fromage	Filet de merlu sauce citron Sauté de porc au caramel*	Chou rouge vinaigrette Hot dog* VG : Hog végétarien
Accompagnement	Pâtes Brocolis méridionaux	Jardinière de légumes Pommes sautées	Rostis Haricots plats persillés	Carottes au curry Petits pois	Frites au four
Produit laitier	Emmental	***	Pointe de brie à couper	Petit moulé	***
Dessert	Compote de pomme Compote pomme banane	Flan vanille Maestro chocolat	Fruit Fruit 2	Salade d'ananas Fruit 2	Mousse au chocolat Crème vanille

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons

Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, ail, oignons

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de riz BIO mexicaine	Velouté betteraves lait de coco	***	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise	Jambon blanc*	Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave VG : Fajitas à la betteraves végétarienne
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Croq veggie tomate	Colin 3 céréales	Haché de bœuf au jus	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Potiron rôti	Pommes rissolées	Carott'cœur	***
Dessert	Fruit	Boulgour	Haricots plats méridionaux	Fromage blanc nature + sucre	Pastis landais
		***	***		
		Compote pomme ananas	Salade de fruit		

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



absence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices
Velouté betteraves, lait de coco : betteraves, pomme de terre, oignons, bouillon de légumes, lait de coco

Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons

Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, œuf, lait, crème, cheddar

Carott'cœur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

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.



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Œuf BIO mayonnaise	Carottes râpées	***	Cœur de batavia	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Palet végétarien patate douce et légumes	Haut de cuisse rôti Hoki sauce nantua Pommes rissolées Epinards béchamel	Paupiette de veau sauce tomate oignons Paupiette du pêcheur sauce tomate oignons Haricots beurre méridionaux Semoule	Brandade de colin Hachis parmentier *** ***	Rôti de porc aveyronnais jus au herbes* Omelette Ratatouille Pommes vapeur Yaourt fermier à la vanille
Accompagnement	Purée de brocolis				
Produit laitier	***	***	Camembert à couper	***	
Dessert	Maestro chocolat Maestro vanille	Fruit Fruit 2	Compote de pêche Compote pomme banane	Eclair au chocolat Millefeuille	***

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Sauce tomate oignons : roux blanc, oignons, vin blanc, laurier, pulpe de tomate, tomate concentré

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Tarte au fromage	Salade automnale	***	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Colin sauce thym citron	Samoussa aux légumes	Cœur de palmier	Cordon bleu	Chou rouge vinaigrette
Accompagnement	Boulette de bœuf à la tomate	Colombo de dinde	Retortillat	Omelette	Rougail saucisse*
Produit laitier	Boulgour BIO aux épices	Palet maraicher	***	Choux fleurs BIO béchamel	Rougail poisson
Dessert	Courgettes persillées	Poêlée cordiale	Yaourt fermier sucré	Pâtes	Riz créole
	Petit suisse aromatisé	Rostis	***	Buchette mélangée à couper	Jardinière de légumes
	Fruit	***	***	Compote pomme fraise	***
	Fruit 2	Crème vanille	***	Compote pomme coing	Flan chocolat
		Crème caramel			Flan vanille

Les familles d'aliments :



- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade automnale : carottes, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, thym, ail, oignons
Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail

Retortillat : pomme de terre, tomate fraîche, crème

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Carbonade de bœuf 	 Grignotines de porc sauce barbecue*	 Raviolis oriental aux lentilles	 Poisson meunière
Accompagnement	Tarte aux légumes	Axoa végétarien	Calamars à la romaine	***	Boulette d'agneau sauce brune
	Haricots beurre méridionaux 	Pâtes 	Choux de Bruxelles		Epinards béchamel 
	Potatoes	Salsifis persillés	Pommes noisettes		Semoule 
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	***	Yaourt fermier nature BIO + sucre	***
Dessert	 Cookie 	Fruit 	Mousse au chocolat 	***	Gâteau basque
	 Plaisir lait noisettes 	Fruit 2	Crème vanille 		Flan pâtissier

Les familles d'aliments :

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

-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail, bouillon de légumes

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de bœuf

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn 
- Fabriqué en aveyron 
- Agriculture biologique 
- Appellation d'origine protégée 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 
- Commerce équitable français 

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de riz 		Piémontaise	Taboulé
Plat principal	 Rôti de dinde sauce basquaise Boulette végétale sauce basquaise	Perles aux légumes Pizza au fromage	 Jour Férié	 Nuggets de poisson + citron Aiguillette de poulet au jus	 Choucroute garnie* Choucroute de la mer
Accompagnement	Blé  Poêlée campagnarde	Brocolis persillés Pommes sautées		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire 	***		Yaourt brassé fraise 	***
Dessert	Flan vanille  Flan chocolat	Fruit  Fruit 2		***	Cocktail de fruit

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Pennas au poulet : pâtes, poulet, tomate, curcuma, paprika, vinaigrette, crème fraîche
Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail
Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc *



CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées Navet mayonnaise	Salade de pâtes napolé Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine Chou blanc vinaigrette	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	Colin sauce provençale Bœuf provençal	Sauté de dinde sauce miel soja Galette pois et blé	Wings de poulet Colin poêlé	Curry de pois chiche	Gnocchis Bio carbonara* Gnocchis BIO carbonara végé
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots plats méridionaux Boulgour	Duo pomme de terre/carottes	Semoule Trio de légumes	***
Produit laitier	***	***	***	***	****
Dessert	Mousse au chocolat Crème caramel	Fruit Fruit 2	Chou vanille Chou chocolat	Cocktail de fruit Pêche au sirop	Fruit Fruit 2

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

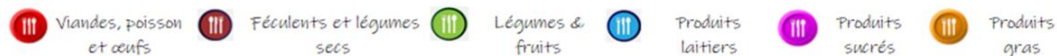
Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien
Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes
Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail
Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel
Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème
Sauce carbonara : creme, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Cœur de laitue Salade asiatique	***
Plat principal	Croc fromage	Escalope de poulet panée Escalope panée végétale	Paupiette de veau à la moutarde Paupiette du pêcheur	Rôti de dinde au jus	Colin sauce beurre blanc Haché de bœuf au jus
Accompagnement	Chou vert à la tomate Blé Yaourt brassé banane	Lentilles cuisinées Carottes persillées Camembert à couper	Jardinère de légumes Pommes vapeur Fromage blanc nature + sucre	Semoule	Riz aux petits légumes Edam
Produit laitier				***	
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Maestro chocolat	Fruit Fruit 2	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas Fruit 2

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, échalotte

Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.