



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 19 au 23 Décembre 2022



BEAUZELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Coleslaw	Rosette*	Cœur de scarole	Crêpe au jambon*
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de boeuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Blé	Epinard béchamel	Macaronis	Légumes du marché
Produit laitier	***	***	***	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Tarte aux poires

Sans porc

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Crêpe tomate mozzarella

Les familles d'aliments :

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



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise
- Coleslaw : carottes, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES :

- Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons
- Sauce orientale : roux blanc, fond brun, pulpe de tomate, concentré de tomate, épice orientale

- * présence de porc
- Œuf 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^{er} 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

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Salade de haricots verts	Blé provençal	Cœur de laitue
Plat principal	Boeuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Gratin de tortis à la provençale	Colin poêlé	Tartiflette*
Accompagnement	Riz	Brocolis persillés	***	Carottes persillées	***
Produit laitier	***	Yaourt fermier sucré	***	***	***
Dessert	Fruit	***	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit

Sans porc

Retortillat

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, vinaigrette

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Soupe de légumes verts : carottes, poireaux, céleri, choux fleurs, navets, haricots et petits pois, pomme de terre

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, emmental râpé, ratatouille

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème

NOS SAUCES :

Sauce bourguignonne : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

Joyeuses fêtes!

* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

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^{er} 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.