



AUSSONNE

Lundi

Mardi
VEGETARIEN

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Sauté de dinde basquaise	Poisson meunière	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculents	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Riz crémeux	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Flan pâtissier	Compote pomme banane

Sans viande

Filet de poisson

Surimi mayonnaise/Galette aux légumes
 Surimi mayonnaise

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Nos sauces :

Sauce basquaise : roux blanc, concentré de tomate, oignons, poivrons, bouillon de volaille, ail

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi
VEGETARIEN

Jeudi

Vendredi
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi VEGETARIEN	Jeudi	Vendredi Repas froid
Entrée	Macédoine	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au surimi	Melon
Plat principal	Filet de poulet tandoori	Bœuf à la catalane	Sauce bolognaise végétale	Batonnet de colin pané	Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Blé	Gratin de courgettes	Farfalles	Petits pois cuisinés	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré
Dessert	Petit beurre	Fruit	Compote de pommes	Flan chocolat	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Veggie burger

Veggie burger

Les familles d'aliments :

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos salades et plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce tandoori : roux blanc, crème, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable













Haute valeur environnementale

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.



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Vegetarien	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage	Salade de tomates	Surimi mayonnaise
Plat principal	 Cordon bleu	 Sauté de porc à la diable 	Gratin de poisson	Palet végétarien à la montagnarde	Aiguillette de poulet au jus
Légumes Féculents	Haricots verts persillés 	Riz 	Carottes méridionales 	Coquillettes 	Chou romanesco persillés
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Pointe de brie à couper	Vache qui rit 	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan caramel	Fruit 
Sans viande	Escalope panée végétale	Boulette tomates basilic en sauce			Filet de poisson
Sans porc		Boulette tomates basilic en sauce			

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce à la diable : roux blanc, oignons, échalotes, vin blanc, vinaigre de vin, fond brun

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AUSSONNE

Lundi










Mardi

Mercredi

Repas froid

Jeudi

Vendredi
VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 	Salade de pâtes napolé	Melon	Taboulé	Salade de tomates 
Plat principal	 Gardiane de bœuf	 Haut de cuisse rôti	Assiette anglaise*	Calamars à la romaine	Riz aux petits légumes
Légumes Féculents	Semoule	Courgettes à la provençale	***	Légumes du marché	***
Produit laitier	Chanteneige 	Edam	Yaourt sucré 	Petit suisse sucré	Tartare
Dessert	Fruit 	Compote pommes abricots 	Gâteau basque	Fruit 	Mousse chocolat

Sans viande

Filet de poisson

Croc fromage

Salade de pomme de terre + œuf

Salade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Rentrée scolaire

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal				Salade verte	Salade Marco Polo
Légumes Féculents				Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Produit laitier				***	Carottes persillées
Dessert				Petit suisse aromatisé	Carré président
				Fruit	Flan vanille
				Fruit 2	Crème dessert

Sans viande
Sans porc

Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc



Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
Haute valeur environnementale

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



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

Entrée	Taboulé	Concombre maïs vinaigrette	Pâté de campagne*	Carottes râpées	Melon
Plat principal	Risoni aux petits légumes	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise	Macédoine	Cœur de scarole
Légumes Féculents	Sauté de dinde créole	Boulette d'agneau sauce brune	Aiguillette de poulet au jus	Mijoté de haricots blanc à la tomate	Dos de colin sauce thym citron
Produit laitier	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pommes vapeurs	Riz jaune
Dessert	Petit suisse sucré	Carré ligueil à couper	Petit moulé	Yaourt fermier	Gouda
	Fruit	Compote pomme poire	Maestro chocolat	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
	Fruit 2	Compote 2	Maestro vanille	Tarte aux poires	Fruit 2
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Croc fromage Croc fromage	Œuf mayonnaise/Veggie burger Œuf mayonnaise		

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



AUSSONNE

Lundi VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Salade de blé

Pennes napolitaine

Palet végétarien maraicher

Haricots verts méridional

Yaourt sucré 

Madeleine

Biscuit

Betteraves vinaigrette 

Radis croq'sel

 Bœuf bourguignon

Riz 

Edam

Flan chocolat

Flan caramel

Persillade de pomme de terre

Salade Marco Polo

 Haut de cuisse rôti

Carottes méridionales

Petit suisse aromatisé

Fruit 

Fruit 2

Salade de tomates

Coleslaw

Sauce campagnarde*

Torsades

Munster à couper 

Compote de pomme 

Compote 2

Crêpe au fromage

Crêpe au jambon*

Poissonnette

Légumes du marché

Fromage fouetté

Fruit 

Fruit 2

Sans viande
Sans porc

Oeuf dur en sauce


Filet de poisson

Galette de légumes
Galette de légumes

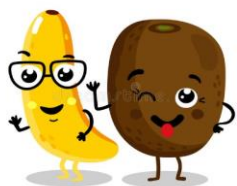
Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Pennes napolitaine : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigrette

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun

Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.



Jeudi **Vendredi**
Végétarien **Finger food !**

AUSSONNE




Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Finger food !

Entrée	 Rosette*	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Concombre vinaigrette 	Batonnet de carotte
Plat principal	 Œuf mayonnaise	Macédoine	Taboulé	Salade de tomates	 Nuggets de poulet
Légumes Féculents	Filet de poulet au jus	 Boulette de bœuf à l'orientale 	Gratin de poisson	Riz aux petits légumes	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Courgettes béchamel 	Purée de potiron	Brocolis persillés	***	Frites au four + ketchup
Dessert	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la vanille 	Chanteneige 	Petit suisse sucré	Emmental 
	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse chocolat	Crumble aux pommes	Fruit
	Compote 2	Fruit 2 	Crème dessert	Gâteau basque	

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Boulette tomate basilic à l'orientale

Nugget de blé

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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



AUSSONNE













Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade pomme de terre méditerranéenne	Courgettes râpées	Salade de riz	Salade mélangée 
Plat principal	Carottes râpées Gardiane de bœuf 	Salade Marco Polo Cordon bleu 	Céleri rémoulade Roti de porc aveyronnais  	Blé provençal Poisson meunière  	Coleslaw Farfalles aux petits pois
Légumes Féculents	Boulogour	Choux fleurs persillés 	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridional 	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Gouda	Yaourt sucré 	Carré président
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Crème dessert	Compote de pomme  Compote 2	Fruit Fruit 2	Maestro vanille Maestro chocolat
	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien Palet végétarien		

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Farfalle aux petits pois : pâtes, petits pois, béchamel

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

* présence de porc



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
Haute valeur environnementale



vendredi

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Fiesta mexicana

Entrée	Salade de pâtes napolitaines Risoni aux petits légumes	Chou blanc vinaigrette Macédoine	Piémontaise Taboulé	Carottes râpées Salade verte	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Hoki sauce provençale	Dos de colin sauce citron	Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé	Epinards béchamel	***	Riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt fermier	Carré ligueil à couper	Edam
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan chocolat Mousse au chocolat noir	Madeleine Biscuit	Compote pomme fraise Compote 2	Fruit

Lasagnes au saumon

Filet de poisson

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napolitaine : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



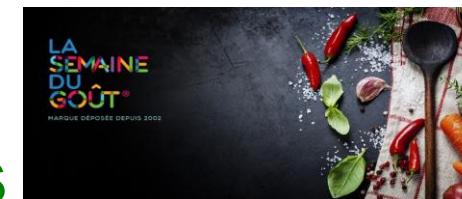
Haute valeur environnementale

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 bénéficiant.

La semaine des saveurs



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise	Crêpe tomate mozzarella	Salade mélangée	Mortadelle*
Plat principal	Riz niçois	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Pomelos	Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce suprême	Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Produit laitier	Blette béchamel	Purée de panais	Brocolis persillés	***	Carottes persillées
Dessert	Petit suisse aromatisé	Délice au chèvre	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Cœur de bleu à couper
	Fruit	Compote	Crème de marron	Muffin caramel beurre salé	Fruit
	Fruit 2	Compote pomme passion			Fruit 2
Sans viande Sans porc	Galette aux légumes	Croc fromage	Filet de poisson		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

- Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette
- Riz niçois : riz, poivrons verts et rouges, maïs doux en grains, tomates, thon, olives noires, vinaigrette
- Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, sauce vinaigrette
- Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

- Sauce suprême : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille



Fabriqué en Aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

- * présence de porc
- Œuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale



AUSSONNE

Lundi VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes Féculents

Produit laitier

Dessert

Chou rouge vinaigrette

Macédoine

Boulettes végétales sauce tomate basilic

Boullgour

Yaourt aromatisé

Palmier

Biscuit

Persillade de pomme de terre

Blé provençal

Escalope viennoise

Ratatouille

Gouda

Fruit

Fruit 2

Carottes râpées

Cœur de palmier

Sauce sicilienne

Pennes

Fromage fouetté

Compote pomme cassis

Compote 2

Salade de riz

Salade Marco Polo

Carbonade de bœuf

Haricots beurre persillés

Camembert à couper

Mousse au chocolat

Crème dessert

Betteraves vinaigrette

Coleslaw

Parmentier de canard

Petit suisse sucré

Flan Pâtissier

Tarte au citron

Sans viande
 Sans porc

Escalope panée végétale

Omelette

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

Viande, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, laurier, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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.