



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit
Sans viande	Galette quinoa provençale		Filet de colin sauce niçoise	Omelette	

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 pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provenence  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

- Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, épices orientales

\* 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.



AUSSONNE

LUNDI








MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves échalottes	Salade de riz	Tomates quartiers	Taboulé	MELON
Plat principal	 Sauté de poulet tandoori	Escalope de poulet panée 	Gnocchi à la crème	 Filet de colin sauce citron	JAMBON BLANC*
Accompagnement	Blé 	Julienne de légumes 	***	Carottes méridionales	SALADE ARLEQUIN
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	PETIT SUISSE SUCRÉ
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pomme 	Flan Pâtissier	FRUIT 

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Escalope panée végétale

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 :**

**Salade de riz :** riz, tomates, maïs, mayonnaise

**Taboulé :** semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron


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


**NOS SAUCES :**

**Sauce citron :** roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson


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

\* présence de porc







 Oeuf de France

 Produit fermier

 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.



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Tomate croq sel	Salade de blé
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Nuggets de poisson	Pizza au fromage
Accompagnement		Courgettes béchamel	Pennes	Potatoes	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt sucré	Petit moulé	Emmental
Dessert		Flan vanille	Fruit	Mousse au citron	Fruit
<b>Sans viande</b>		Gratin de quenelles lyonnaise	Œuf dur sauce aurore		

Les familles d'aliments :

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

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

- \* présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- 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. 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.



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Carottes râpées au citron		TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
<i>Plat principal</i>	Paupiette de veau sauce forestière		JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
<i>Accompagnement</i>	Semoule		SALADE BLÉ PROVENÇAL 	Carottes persillées 	***
<i>Produit laitier</i>	Fromage blanc nature		EDAM	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé 
<i>Dessert</i>	Confiture		MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Surimi mayonnaise

Paëlla au poisson

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce bonne femme : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, échalotte



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française




Volaille française




Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AUSSONNE

LUNDI

CLSH

MARDI

CLSH

MERCREDI

CLSH

JEUDI

RENTRÉE SCOLAIRE

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin
Plat principal				Cœur de scarole Lasagnes bolognaise	Farfalles au poulet
Accompagnement				***	Poisson meunière
Produit laitier				Yaourt sucré	Haricots verts persillés
Desserts				Fruit Fruit 2	Chanteneige Flan vanille Flan chocolat

Sans viande

Lasagne ricotta épinards chèvre

## 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 riz arlequin** : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

**Farfalles au poulet** : pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

### NOS SAUCES :

**Sauce au miel** : roux blanc, miel, crème, oignon

\* 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

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Taboulé</b>	<b>Carottes râpées</b>	 <b>Pâté de campagne*</b>	<b>Melon</b>	<b>Tomates mozzarella</b>
Plat principal	<b>Salade Marco Polo</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	 <b>Oeuf mayonnaise</b>	<b>Radis croq'sel</b>	<b>Cœur de laitue</b>
Accompagnement	<b>Jambon grill sauce au poivre*</b>	 <b>Blanquette de dinde</b>	 <b>Boulette de bœuf sauce provençale</b>	 <b>Filet de colin sauce thym citron</b>	<b>Hachis végétal aux lentilles</b>
Produit laitier	<b>Choux fleurs persillés</b> 	<b>Blé</b> 	<b>Courgettes méridionales</b> 	<b>Riz jaune</b>	***
Dessert	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Camembert à couper</b> 	<b>Petit moulé</b>	<b>Fromage blanc vanille</b>	<b>Vache qui rit</b> 
	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme pêche</b> 	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Beignets choco noisette</b>
	<b>Fruit 2</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Maestro vanille</b>	<b>Fruit 2</b>	
<b>Sans viande</b>	Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Oeuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Taboulé** : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

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

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

### NOS SAUCES :


**Sauce au poivre** : roux blanc, crème, poivre


**Sauce blanquette** : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

**Sauce provençal** : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc


**Sauce thym citron** : fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux 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

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolì	Betteraves échalottes 	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage
Plat principal	Blé provençal	Coleslaw	Pennes napolitaine	Macédoine	Crêpe au jambon*
Accompagnement	Pizza au fromage	 Saucisse aveyronnaise*	 Haut de cuisse rôti (émincé maternelle)	 Gardiane de bœuf	 Nuggets de poisson
Produit laitier	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés 	Tortis 	Choux de Bruxelles
Dessert	Coulommiers à couper 	Yaourt nature 	Gouda 	Petit suisse aromatisé 	Carré président
	Compote de pomme 	Confiture	Fruit	Cookie  	Fruit 
	Compote pomme abricots	Crème de marron	Fruit 2	Madeleine	Fruit 2
<b>Sans viande</b>		Galette quinoa provençale	Colin sauce aurore	Omelette	

## 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 pâtes napolì** : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

**Blé provençal** : blé, tomates, poivrons, carottes, olives noires, vinaigrette

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

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

### NOS SAUCES :

**Sauce gardiane** : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française




Volaille française





Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ANIMATION NET ZÉRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Duo de crudités Sauté de porc au cidre*	Œuf mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière	Radis croq'sel Filet de colin sauce niçoise	Risoni aux petits légumes Palet végétarien à l'italienne	Cœur de scarole Parmentier de canard
Accompagnement	Boullgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise Compote pomme ananas	Fruit Fruit 2	Mousse au chocolat Crème caramel	Fruit Fruit 2	Gâteau Basque Tarte aux poires
	Sans viande Hoki sauce bonne femme	Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles			Brandade de morue

## 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 blé :** blé, petits pois, maïs, vinaigrette

**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette

**Risoni aux petits légumes :** pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

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

### NOS SAUCES:

**Sauce au cidre :** roux blanc, fond brun, cidre, crème

**Sauce forestière :** roux blanc, champignons, carottes, crème

**Sauce niçoise :** fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

\* 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





AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel 
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Taboulé	 Haut de cuisse rôti (émincé maternelle)	Crêpe tomate mozzarella	Coleslaw
Accompagnement	Semoule 	Veggie burger	Duo pomme de terre/carottes	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Produit laitier	Carré frais 	Choux fleurs béchamel 	Carré ligueil à couper	Ratatouille	Pennes
Dessert	Fruit 	Yaourt sucré 	Maestro chocolat 	Petit suisse aromatisé 	Tartare
	Fruit 2	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	Fruit	Flan vanille 
	Fruit 2	Moelleux fourré au chocolat		Fruit 2	Flan caramel

Sans viande

Colin sauce citron

Tarte au fromage

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

## 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 pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

**Taboulé :** semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

### NOS SAUCES:

**Sauce carbonade :** pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

**Sauce carbonara :** roux blanc, crème, lardons

\* 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

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette 	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Farfalles au poulet	Radis beurre	Surimi mayonnaise	Quiche lorraine*	Salade Marco Polo
Accompagnement	<b>Escalope viennoise</b>	Sauté de dinde au curry 	Wings de poulet fermier 	Hachis végétal aux lentilles	 Colin poêlé
Produit laitier	Petit pois carottes	Blé 	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Dessert	Petit suisse sucré	Chanteneige 	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 	Compote de pomme 	Flan vanille
	Fruit 2	Crème vanille	Fruit 2	Compote pomme mirabelle	Flan chocolat
<b>Sans viande</b>	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette		

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

**Farfalles au poulet :** pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

**Salade de riz mexicaine :** riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili


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

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

### NOS SAUCES:


**Sauce curry:** roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



Label rouge



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Duo de crudités CARI DE POULET	Risoni aux petits légumes ROUGAIL SAUCISSE*	Concombre à la crème COLIN SAUCE COLOMBO	Crêpe au jambon Escalope viennoise	Macédoine Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit Fruit 2	Confiture Crème de marron	Fruit Fruit 2	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT
Sans viande	Cari de poisson	Tarte au fromage		Escalope panée végétale	

## 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 blé provençal :** blé, poivrons, tomates, vinaigrette

**Risoni aux petits légumes :** pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

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

### NOS SAUCES :

**Sauce rougail :** tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

**Sauce colombo :** fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

**Sauce cari :** vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\* présence de porc















Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette 	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne* 
Plat principal	Taboulé	Coleslaw	Riz niçois	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise
Accompagnement	 Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	 Bœuf bourguignon	Tortellini provençal 	 Poisson meunière
Produit laitier	Choux fleurs persillés 	Boulgour 	Légumes du marché	***	Ratatouille 
Dessert	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper 
	Fruit 	Palmier	Compote pomme fraise 	Fruit 	Flan caramel
	Fruit 2	Madeleine	Compote pomme banane	Fruit 2	Flan vanille
<b>Sans viande</b>	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf 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

**Taboulé** : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw


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

### NOS SAUCES :


**Sauce moutarde** : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf


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

\* 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