



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	***	Betteraves vinaigrette	***	Concombre maïs
Plat principal	Filet de poulet au jus	Grignottines de porc au jus*	Marmite de colin sauce tomate	Haché de boeuf au jus	Brandade de morue
Accompagnement	Pomme de terre sautées	Légumes du marché	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fouace aveyronnaise	***
Sans viande Sans porc	Hoki sauce thym citron	Palet maraîcher Palet maraîcher		Œuf mayonnaise/Croc fromage 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 :

Brandade de morue : purée de pomme de terre, cabillaud, huile d'olive, chapelure

Nos sauces :

Sauce tomate : roux blanc, concentré de tomate, oignon, herbes de provence,

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- BIO



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.

SEMAINE DE L'EUROPE



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi BIO



Vendredi

VERDUN

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

PAËLLA AU POULET

Cœur de bleu à couper
Fruit

Crêpe au fromage
ESCALOPE VIENNOISE
Haricots beurre persillés

Flan vanille

Tomates quartiers
SAUCE CARBONARA*
Torsades
Yaourt aromatisé

Salade de riz
QUENELLE LYONNAISE SAUCE NANTUA
Carottes méridionales

Mousse chocolat

COLIN FISH AND CHIPS + CITRON
Frites au four + ketchup
Petit suisse sucré
Fruit

Sans viande
Sans porc

Paëlla au poisson

Escalope panée végétale

Colin sauce agrumes
Colin sauce agrumes

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, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce carbonara : lardons, crème, roux blanc, ail

Sauce Nantua : roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



VERDUN

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre vinaigrette	Jour Férié	
Plat principal	Sauté de bœuf sauce au poivre	Jambon grill au jus*	Haut de cuisse rôti	Fermé	
Accompagnement	Boullgour	Courgettes à la tomate	Pommes rissolées		
Produit laitier	Vache qui rit	***	Yaourt fermier		
Dessert	Fruit	Muffin caramel beurre salé	***		
Sans viande Sans porc	Hoki sauce beurre blanc	Tarte au fromage Tarte au fromage	Omelette		

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, tomates, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- BIO



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.



VERDUN	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Blé provençal	Tomates quartiers	Roulé au fromage	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Poulet au caramel	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Poisson meunière	Rôti de porc aveyronnais
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs persillés	Torsades
Produit laitier	Gouda	***	***	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Flan vanille	Fruit	Mestro chocolat	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Colin sauce niçoise	Escalope panée végétale	Hoki sauce aneth		Omelette Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce caramel : oignons, sucre, sauce soja

Sauce aux olives : roux blanc, olives, concentré de tomate, pulpe tomate



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Juin 2022



VERDUN

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FÊTE FORAINE

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Haché de bœuf au jus

Courgettes béchamel

Petit suisse aromatisé

Fruit

Pizza au fromage

Rosette*

Filet de colin sauce citron

Riz

Mousse au chocolat

Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise

Taboulé

Rôti de dinde au jus

Carottes méridionales

Glace

Veggie burger

MELON

NUGGETS DE POULET

POTATOES + MAYONNAISE

GAUFRE AU SUCRE

Nuggets de poisson

Sans viande
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 :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Nos sauces :

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



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

*

présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Menu des CEI d'orgueil

Vendredi bio

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Salade Marco Polo	Saucisse aveyronnaise*	Petits pois carottes	Crème caramel
	Betteraves vinaigrette	Filet de poulet à la crème	Lentilles blondes	Yaourt fermier
	***	Sauté de dinde sauce basquaise	Légumes du marché	Emmental à couper
		CAROTTES RÂPÉES	CALAMARS À LA ROMAINE + CITRON	TORSADES
		***	***	***
		COMPOTE DE POMME		
		Bœuf bourguignon	Haricots verts persillés	Yaourt à la vanille
			Fruit	

Sans viande

Tarte aux légumes

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise/ Colin sauce citron

Omelette

Sans porc

Tarte aux légumes

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces :

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

Sauce basquaise : roux blanc, bouillon volaille, pulpe tomate, vin blanc, poivrons, oignons

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, vin rouge, laurier, carottes, oignon, herbes de provence

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



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.

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menus des ce2 d'orgueil

Vendredi bio

Entrée	Salade grecque	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon	***	Coleslaw
Plat principal	Jambon blanc*	Paupiette de veau sauce moutarde	Aiguillette de poulet au jus	POISSON MEUNIÈRE	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Coquillettes	Epinards béchamel	Purée de pomme de terre	LÉGUMES DU MARCHÉ	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	YAOURT NATURE	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote de pomme	***	Maestro chocolat	COOKIE	***
Sans viande Sans porc	Hoki sauce beurre blanc Hoki sauce beurre blanc	Nuggets de blé	Veggie burger		Lasagnes au saumon

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 plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes de provence, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



VERDUN	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Carottes râpées	Piémontaise	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Haut de cuisse rôti	Colombo de porc*
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Semoule	Courgettes persillées	Pâtes	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt aromatisé	***	Tartare
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	***	Eclair au chocolat	Glace
		Boulette tomate basilic sauce orientale		Poisson pané	Omelette Omelette

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, épices à couscous, persil

Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

* présence de porc



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



VERDUN





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
REPAS FROID

Vendredi
CLSH

Entrée	Crêpe au fromage	***	***	***	Salade mélangée + dés de fromage (non bio)
Plat principal	 Escalope viennoise	 Haché de boeuf sauce au poivre	 Sauté de dinde sauce tandoori	JAMBON BLANC*	Tortellini provençal
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz	Légumes du marché	CHIPS	***
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	Gouda	YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	***
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	BROWNIES	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Hoki sauce agrumes	Tarte au fromage	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 :

Tortellini provençal : pâtes raviolis, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

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

- * présence de porc
-  Œuf de France
-  Produit fermier
-  Pêche responsable
-  Haute valeurs environnementale
-  BIO



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.



VERDUN	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Persillade de pomme de terre	Tomates mozzarella		***
Plat principal	Boulette d'agneau sauce brune	Emincé de poulet au jus	Paella au poulet		Nuggets de poisson
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	***		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Yaourt aromatisé	***	Petit suisse sucré		Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	***		Flan vanille
Sans viande Sans porc	Boulette tomate basilic	Galette quinoa provençale	Paella au poisson		

Les familles d'aliments :

- Viandes, 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

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce brune : roux blanc, jus de veau, carottes, oignons



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale






BIO

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.



Jeudi
REPAS FROID

Vendredi

VERDUN	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Mortadelle*	MELON	Concombre vinaigrette
Plat principal	Jambon grill au jus*	 Bœuf catalane	Aiguillette de poulet au jus	 ŒUF MAYONNAISE	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Légumes du marché	Boullgour	Choux fleurs persillés	SALADE ARLEQUIN	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	***	***	***
Dessert	***	Fruit	Tarte à l'abricots	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	Glace
Sans viande Sans porc	Tarte aux légumes Tarte aux légumes	Hoki sauce provençale	Surimi /Palet maraîcher Surimi		Lasagne au saumon

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 plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

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

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Salade grecque	Taboulé	Tomates quartiers	Salade de riz au thon	***
Plat principal	Filet de poulet au jus	Colombo de porc*	Hachis parmentier	Calamars à la romaine	Omelette
Accompagnement	Rostis	Haricots verts persillés	***	Petit pois carottes	Farfalles
Produit laitier	***	Yaourt fermier	Emmental à couper	***	Fromage blanc nature
Dessert	Flan chocolat	***	***	Fruit	Confiture
Sans viande Sans porc	Colin sauce beurre blanc	Pizza au fromage Pizza au fromage	Hachis végétal aux lentilles		

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf

Nos sauces :

Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO