

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Août au 02 Septembre 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi
CLSH

Mardi
CLSH

Mercredi
clsh

Jeudi BIO
rentrée scolaire

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves vinaigrette
Lasagnes bolognaise

Yaourt sucré
Fruit

Salade de riz arlequin
Poisson meunière
Haricots verts persillés
Chanteneige
Flan vanille

Sans viande

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

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 arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



O uf 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)   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.

5 ELE
1 BIO SEMAINE

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de poulet	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Petit moulé	Fromage blanc vanille	Vache picon
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette

Sans viande

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa 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

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

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Septembre 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolé	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Sauscisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture	Fruit	Cookie	Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

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 napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, 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

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 19 au 23 Septembre 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi bio

Vendredi

Animation Net Zéro

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau Basque

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise/Pané sarrasin
lentilles

Sans porc

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et nos plats composés :

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

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

* 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)   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 26 Septembre au 01 Octobre 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi bio	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	Veggie burger	Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré frais	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Colin sauce citron

Tarte au fromage

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

Sans porc

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

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

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.

5 ELE
1 BIO SEMAINE

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan vanille

Sans viande

Croq'fromage

Boulette tomate basilic

Surimi mayonnaise/Omelette

Sans porc

Croq'fromage

Surimi 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 :

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

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

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

Nos sauces:

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



Label rouge



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

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 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



5 ELE STD

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Cari de poulet	Rougail saucisse*	colin sauce colombo	Escalope viennoise	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	Confiture	Fruit	Mousse au citron	Tarte banane chocolat

Sans viande

Cari de poisson

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Tarte au fromage

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

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



* 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.

5 ELE
1 BIO SEMAINE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Coleslaw	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Bouलगour	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Yaourt à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise
Sans porc					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

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

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.