



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves (stock tampon)</b>	<b>Persillade de pomme de terre</b>		<b>Salade de pois chiche à la portugaise</b>	<b>Salade grecque</b>
Plat principal	<b>Raviolis (Stock tampon)</b>	<b>Irish stew</b>		<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*</b>
Accompagnement	***	<b>Haricots verts méridional</b>		<b>Poêlée courgettes champignons</b>	<b>Riz jaune</b>
Produit laitier	<b>Compote de pomme</b>	<b>Carré président</b>		<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Petit beurre</b>	<b>Fruit</b>		<b>Gaufre liegeoise</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

\*\*\*

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

## Nos salades et nos plats composés

- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

## Nos sauces:

- Sauce irlandaise :** roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE 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 20 au 24 Mai 2024



VENDREDI

5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU ANTI-GASPI

Entrée		Salade de blé printanière		Taboulé	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*		Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés		Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis		Saint Nectaire	Yaourt sucré
Dessert		Crème caramel		Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

\*\*\*

### Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de blé printanière :** blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

**Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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. L'annotation \* signifie que l'origine de la viande est UE

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 EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tarte aux légumes	Salade asiatique		Concombre vinaigrette	Salade mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti <sup>1</sup>	Bœuf stroganov		Paupiette de veau à la moutarde <sup>1</sup>	Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz		Tortis	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam		Cantal	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Maestro vanille		Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Colin sauce Nantua

Gratin de tortis à la provençale

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

### Nos salades et nos plats composés

**Salade asiatique :** carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil

**Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

### Nos sauces

**Sauce stroganov :** roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

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

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes méditerranéenne		Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc		Boulette d'agneau sauce tomate <sup>1</sup>	Paella au poulet <sup>1</sup>
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes		Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Croc fromage

\*\*\*

Boulette de pois chiche BIO sauce tomate

Paella au poisson

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives, herbes de provence

**Paella au poulet :** riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

### Nos sauces

**Sauce beurre blanc :** roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

**Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

FÊTE DU SPORT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Betteraves ciboulette		Salade de tomates	Blé provençal
Plat principal	Bœuf à la catalane	Thon mayonnaise		Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz		Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	Petit moulé aux noix	Yaourt fermier		Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit		Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*

Sauce sicilienne

\*\*\*

Sans porc

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

## Nos salades et nos plats composés

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomate, mais, vinaigrette

## Nos sauces

**Sauce Catalane :** roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

**Sauce bolognaise :** égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes napolì		Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière <sup>1</sup>	Aiguillette de poulet sauce basquaise <sup>1</sup>		Colombo de poisson	Jambon blanc* <sup>1</sup>
Accompagnement	Gnocchis	Haricots verts persillés		Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président		Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Madeleine	Fruit		Fruit	Crème chocolat

Sans viande

Gnocchi sauce tomate basilic

Galette quinoa provençale

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

Sans porc

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés

- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Salade de pâtes napolì :** pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette
- Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

### Nos sauces

- Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons
- Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
- Sauce colombo :** roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Melon à couper	Tomates mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti <sup>1</sup>		Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz crémeux		Salade de pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Vache qui rit
Dessert	Flan vanille	Fruit		Twibio au chocolat	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

Oeuf mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Oeuf mayonnaise

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- 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, maïs, petits pois, vinaigrette  
**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise  
**Salade de pâtes :** pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces**

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

- Présence de porc \*
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE 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 EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Rigolos au fromage		Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Boulette d'agneau à l'orientale <sup>1</sup>	Aiguillette de poulet au jus <sup>1</sup>		Colin sauce citron	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille		Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam		Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

Boulette tomate basilic à l'orientale

Croc fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

**Les familles d'aliments :** ● Viande.S. poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

**Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette  
**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous  
**Sauce citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE 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.