

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé	Radis croq sel	Velouté pomme de terre poireaux
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Tajine de poulet	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Lasagne au saumon

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :

Nos salades et nos plats composés :

	Appellation d'origine protégée		Présence de porc *
	Fabrique en aveyron		Œuf de France
	Viande bovine française		Label rouge
	Viande porcine française		Pêche responsable
	Volaille française		Agriculture biologique AB
	Certification environnementale niveau 2		Haute valeur environnementale

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

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

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

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

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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 04 au 08 Mars 2024



VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti	Filet de poulet au jus	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Fruit	Éclair au chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Pizza au fromage

Sans porc

Œuf 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

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^{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.

Entrée	Persillade pomme de terre  Cordon bleu	Velouté de potiron 	Chou rouge vinaigrette 	Salade de blé 
Plat principal		Tortellini provençal 	Sauté de veau marengo	Poisson meunière 
Accompagnement	Brocolis persillés 	***	Purée de pomme de terre 	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Flan vanille	Pêche au sirop	Fruit
Sans viande	Escalope panée végétale	***	Omelette	***
Sans porc				

Les familles d'aliments :

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française

Certification environnementale niveau 2

- Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
- Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Nos salades et nos plats composés

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
- Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs
- Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

- Présence de porc *
-  Oeuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Haute valeur environnementale

5 ELE EGALIM
4 JOURS 5/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrettes	Velouté de courgette	Radis croq sel
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov	Lasagne bolognaise	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	****	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président	Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Madeleine	Flan vanille	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Lasagne ricotta épinards chèvre

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 lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry

Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde

Sauce aurore : roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

* Présence de porc



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

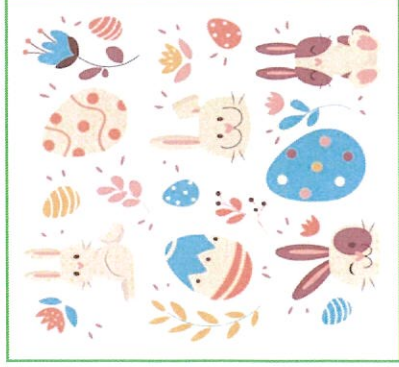
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



PÂQUES

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Salade de pomme de terre méditerranéenne
Œuf dur
Épinards béchamel
Tartare
Compote de pomme

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● 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 pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

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

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique AB
- Haute valeur environnementale

5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Salade de haricots verts		Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce barbecue*		Couscous (boulette/merguez)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré		Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Couscous végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

	Appellation d'origine protégée	Nos salades et nos plats composés	Présence de porc *
	Fabriqué en aveyron	<u>Taboulé</u> : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette	Œuf de France
	Viande bovine française	<u>Salade de haricots verts</u> : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette	Label rouge
	Viande porcine française	<u>Piémontaise</u> : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise	Pêche responsable
	Volaille française	<u>Salade de pâtes méditerranéenne</u> : pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette	Agriculture biologique
	Certification environnementale niveau 2	<u>Couscous</u> : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous	Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce barbecue : roux brun, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

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.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Salade de blé 			
Plat principal	 Bœuf bourguignon 	 Tortellini provençal 	 Pâté de campagne* 	 Cœur de scarole
Accompagnement	 Haricots verts méridionals 	***	 Colin poêlé 	 Jambon blanc*
Produit laitier	Petit louis	 Saint Nectaire	Carottes méridionales	 Pennes
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Petit suisse sucré	Carré président

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Appellation d'origine protégée

Fabrique 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, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

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

Présence de porc *



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique AB

Haute valeur environnementale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz arlequin		
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*		
Accompagnement	Potatoes	Courgettes méridionales		
Produit laitier	Vache picon	Yaourt aux fruits mixés		
Dessert	Fruit	Madeleine		
Sans viande	Croc fromage	Colin sauce Dugléré		
Sans porc		Colin sauce Dugléré		

Les familles d'aliments :



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

● 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, maïs, petits pois, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille
Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

* Présence de porc
œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique AB
Haute valeur environnementale