



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé		Salade de riz	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry		Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés		Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam		Yaourt aromatisé	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Colin poêlé

Croc fromage

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

**Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette  
**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

### Nos sauces

**Sauce curry :** roux blanc, crème, fumet de poisson, curry



Présence de porc \*

Ouf 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 1 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 9 au 13 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine		Salade de tomates	Quiche lorraine* <sup>1</sup>
PLAT PRINCIPAL	 <b>Saucisse aveyronnaise*</b> 	 <b>Rôti de dinde au jus</b>		 <b>Bœuf BIO bourguignon</b>	<b>Calamars à la romaine + citron</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Poêlée courgettes champignons</b>	<b>Blé à la tomate</b>		 <b>Pommes vapeur</b>	<b>Petits pois/carottes</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse nature + sucre</b>		 <b>Yaourt fermier</b>	<b>Cantal</b> 
DESSERT	<b>Fruit</b> 	 <b>Plaisir lait noisette</b> 		<b>Confiture</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Galette pois et blé

Palet végétarien à la montagnarde

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

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


**Perles légumières :** pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

## Nos sauces


**Sauce moutarde :** roux blanc, crème, moutarde, bouillon de volaille, ail, persil  
**Sauce bourguignon :** roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf  
**Sauce beurre blanc :** roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème


Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



Appellation d'origine protégée



Fabriquée en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriquée dans le tarn

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 16 au 20 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	COLESLAW	PIÉMONTAISE		MELON À COUPER	COEUR DE LAITUE
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf <b>BIO</b> sauce aneth	Sauté de poulet basquaise <sup>1</sup>		Paupiette de veau sauce orientale <sup>1</sup>	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux		Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix		Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme		Crème caramel	Gateau basque

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Tajine de pois chiches

\*\*\*

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

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

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

**Brandade de saumon** : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

## Nos sauces

**Sauce aneth** : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

**Sauce aneth** : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous

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 23 au 27 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b>	<b>Grignotines sauce barbecue*</b>		<b>Goulash bœuf</b>	<b>Escalope viennoise<sup>1</sup> (poulet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Poêlée printanière</b>	<b>Boullgour</b>		<b>Purée pomme de terre</b>	<b>Courgettes au curry</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Vache picon</b>	<b>Fromage blanc nature BIO + sucre</b>		<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Carré de l'est à couper</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Twibio au chocolat</b>		<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Hoki sauce citron

## 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, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

**Salade de blé thon avocat :** blé, thon, avocat, sauce salade

## Nos sauces

**Sauce barbecue :** roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

**Sauce goulash :** roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika

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

Présence de porc \*

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn

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 30 septembre au 4 octobre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise		Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Emincé de poulet <b>BIO</b> sauce forestière		Omelette	Jambon blanc* <sup>1</sup>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes		Brocolis méridionaux	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint paulin		Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Eclair au chocolat

Sans viande

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

\*\*\*

Galette pois et blé

Sans porc

Colin sauce agrumes

Galette pois et blé

## 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

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

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

## Nos sauces

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

**Sauce forestière** : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil

**Sauce agrumes** : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc \*

Ouf 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 intéressé e vers votre service de

restauration pour en bénéficier.



# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du 7 au 11 octobre 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Tarte au fromage		Salade de pâtes napolé	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*		Colin poêlé	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes		Haricots verts persillés	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré		Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat	Fruit		Fruit	Flan caramel

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

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

### Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Présence de porc \*

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée

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**. 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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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 nos plats composés

Nos sauces

Présence de porc \*

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

Euf 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.