



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Navet mayonnaise	Riz niçois		Velouté de courgette	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus		Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel		***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	Petit louis	Petit suisse sucré		Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit		Fruit	Petit beurre

Sans viande

Palet montagnard

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Sans porc

Rétortillat

Surimi 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, mais, olives noires, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème, ail, persil

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

Nos sauces

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

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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 11 au 15 Novembre 2024



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL		Betteraves vinaigrette		Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de dinde		Omelette	Colin 3 céréales
PRODUIT LAITIER		Blé		Lentilles cuisinées	Trio de légumes
DESSERT		Saint Nectaire		Pointe de brie à couper	Carré frais
		Maestro vanille		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Colin sauce colombo

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
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Nos sauces

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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 EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Rosette*		Velouté de potiron	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet)		Chili con carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potimarron	Haricots plats persillés		***	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté		Yaourt fermier	Gouda
DESSERT	Fruit	Crème caramel		Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise /pizza au fromage

Chili sin carne

Calamars à la romaine

Sans porc

Œuf mayonnaise

Calamars à la romaine

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail
Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Chili con carne : haricots rouges, égréné de boeuf, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

Nos sauces

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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 EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte au fromage	Carottes râpées au citron		Cœur de laitue	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la crème		Gratin de la mer	Escalope viennoise
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boullgour aux épices		Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper		Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Pizza aux légumes

Sans porc

Croc fromage

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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 EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin		Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Bœuf bourguignon	Grignotines de porc sauce barbecue*		Paella au poulet	Boulette d'agneau au curry
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Choux fleurs persillés		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Tartare	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Livarot à couper
DESSERT	Flan caramel	Fruit		Fruit	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Curry de pois chiche

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

- Salade de pâtes arlequin** : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
- Velouté carottes/patate douce** : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons
- Paella au poulet** : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella
- Curry de pois chiche** : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

Nos sauces

- Sauce bourguignon** : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
- Sauce barbecue** : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

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

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 EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Crêpe aux champignons		Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Haché de bœuf au jus		Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés		***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président		Gouda	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme poire	Fruit		Clafoutis au chocolat	Fruit

Sans viande

Colin sauce basquaise

Galette pois et blé

Cassoulet végétarien

Sans porc

Cassoulet végétarien

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentrée, poivrons, bouillon de volaille, ail

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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 16 au 20 Décembre 2024



5 ELE EGALIM
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison		Pomelo + sucre	
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)		Calamars à la romaine	
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux		Haricots blancs cuisinés	
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin		Camembert à couper	
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane		Mousse au chocolat	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

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
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.