



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|----------|------------------------------|--------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Boulette de bœuf BIO sauce milanaise | Colin sauce agrumes | | Omelette | Moqueca au poulet |
| ACCOMPAGNEMENT | Boulgour | Haricots verts méridionaux | | Choux fleurs béchamel | Riz jaune |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt fermier | Cantal | | Gouda | Petit moulé |
| DESSERT | Fruit | Flan vanille | | Mousse au chocolat | Salade d'ananas |

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Moqueca au poisson

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

Compositions

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

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

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

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

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

- 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.



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL |  Cordon bleu |  Bœuf stroganov  | |  Parmentier de canard | Filet de poulet au jus |
| ACCOMPAGNEMENT | Brocolis persillés  | Pommes rissolées | | *** | Carottes méridionales |
| PRODUIT LAITIER | Buchette mélangée à couper | Petit suisse aromatisé | | Yaourt aromatisé | Carré président |
| DESSERT | Maestro chocolat | Fruit  | | Pêche au sirop | Fruit  |

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

Brandade de morue

Palet montagnard

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

Compositions

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

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

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

Présence de porc *

 uf 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)   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.



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Macédoine Saucisse aveyronnaise au jus* | Coleslaw Rôti de dinde au jus | | Pâté de campagne* Colin fish and chips | Radis beurre Tortellini provençal |
| ACCOMPAGNEMENT | Röstis | Lentilles cuisinées | | Ratatouille | *** |
| PRODUIT LAITIER | Chanteneige | Yaourt aux fruits mixés | | Pont l'évêque à couper | Emmental |
| DESSERT | Fruit | Twibio au chocolat | | Flan chocolat | Cake maison à la vanille |

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Œuf mayonnaise

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

- 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

- 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.



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Taboulé | Chou rouge vinaigrette | | Duo de crudités | Salade de riz au thon |
|-----------------|-----------------------------------|------------------------|--|------------------------------|------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Paupiette de veau sauce orientale | Carbonade de bœuf | | Aiguillette de poulet au jus | Rôti de porc aveyronnais* |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots beurre persillés | Blé | | Tortis | Jardinière de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Camembert à couper | Yaourt aromatisé | | Saint Nectaire | Fromage blanc nature + sucre |
| DESSERT | Maestro vanille | Fruit | | Paris Brest | Fruit |

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

Gratin de tortis à la provençale

Croc veggie tomate

Sans porc

Croc veggie 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

Compositions

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de bœuf, pain d'épices, bière, oignons

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

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

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.



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------------------------|-----------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Grignotines de porc sauce barbecue* | Pizza au fromage | | Brandade de merlu | Sauté de poulet forestière |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes sautées | Choux fleurs persillés | | *** | Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Carré montsurais à couper | Petit suisse aromatisé | | Yaourt brassé fraise | Petit moulé |
| DESSERT | Crème caramel | Fruit | | Fruit | Flan vanille |

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

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

Compositions

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

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

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

Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, 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.



MENUS 5 ELE
S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Carottes râpées | Salade de lentilles | | Navet mayonnaise | Coeur de batavia |
|-----------------|--------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------|------------------------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Saucisse aveyronnaise* | Haut de cuisse rôti | | Jambon blanc* | Rôti de veau au jus |
| ACCOMPAGNEMENT | Purée de pomme de terre | Haricots plats méridionaux | | Pâtes au pesto | Haricots blancs cuisinés |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt à la vanille | Chèvre tine | | Petit suisse sucré | Petit louis |
| DESSERT | Fruit | Compote de pomme | | Fruit | Eclair au chocolat + chocolat de pâques |

Sans viande

Falafels

Palet montagnard

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Omelette

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

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

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.