



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tomates/feta	Betteraves vinaigrette			Ouf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Colin sauce thym citron	Gardiane de bœuf			Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Riz			***
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper			Compote pomme banane
DESSERT	Fruit	Flan vanille			Gaufre liégeoise

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pâtes tomate feta : pâtes, tomate, feta, vinaigrette, herbes de provence

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

Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boeuf, sel, poivre

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

- 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 *
- 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'intègrent 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Paupiette de veau à la moutarde			Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes			Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise			Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Cookie			Eclair au chocolat

Sans viande

Galette pois et blé

Farçons aveyronnais

Sauce bolognaise 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

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

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

Sauce bolognaise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

Farçons aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil

Galette pois et blé : pois, blé, oignons



Présence de porc *

Oeuf 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Irish stew	Rôti de dinde au jus		Colin fish and chips	Salade de pois chiche à la portugaise
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour	Poêlée printanière		Frites au four + ketchup	Tortilla pomme de terre oignons
PRODUIT LAITIER	Carré montsurrais à couper	Yaourt sur lit myrtilles		Petit suisse sucré	Cœur de batavia
DESSERT	Mousse au chocolat	Spéculos		Cake maison à la vanille	Petit moulé aux noix

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce provençale

Ouf mayonnaise/ Pizza au fromage

Ouf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes

Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate

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 *

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Blé provençal	Duo de crudités		Tarte aux légumes	Betteraves vinaigrette
ACCOMPAGNEMENT	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus		Jambon blanc*	Riz cantonnais
PRODUIT LAITIER	Légumes du marché	Pommes rissolées		Haricots verts méridionaux	***
DESSERT	Emmental	Petit suisse aromatisé		Cantal	Yaourt fermier à la vanille
	Pêche au sirop	Fruit		Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Poisson pané

Sans porc

Poisson pané

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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

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

Riz cantonnais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Concombre mais vinaigrette			
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse			
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz			
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré			
DESSERT	Fruit	Gâteau marbré			

Sans viande

Hoki sauce rougail

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

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic
Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.