



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal	Chou rouge vinaigrette	Rosette*		Salade de blé	Velouté de potiron
Accompagnement	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu		Pilon de poulet rôti	Lasagnes bolognaise
Produit laitier	Riz	Haricots verts persillés		Brocolis méridionaux	***
Dessert	Carré ligueil à couper	Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse aromatisé
	Compote pomme abricots	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Colin sauce curry

Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale

Galette végétale

Lasagne au saumon

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES :

Sauce au curry : roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille

* Présence de porc

Œuf 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^{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	Piémontaise	Céleri mayonnaise		Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus		Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes		***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé		Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine		Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Sans porc

Pizza 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

* Présence de porc

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

Œuf 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^{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 20 au 24 Mars 2023



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

AFRICA TOUR

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolé		Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet yassa	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés		Riz	Tortis
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture		Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

Gratin de tortis à la provençale

Sans porc

Gratin de tortis à la provençale

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

NOS SAUCES :

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

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

* Présence de porc

Œuf 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
- Bleu blanc cœur

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 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU PORTUGAIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU PORTUGAIS
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités		Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Wings de poulet		Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées		Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré		Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Palet végétarien

Œuf brouillé à la tomate

Sans porc

Œuf brouillé à la tomate

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

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

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SAUCES :

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

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en auvergne
-  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^{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	Chou rouge vinaigrette	Rosette*		Salade de pâtes italienne	Cœur de scarole
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise		Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardinière de légumes		Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Fruit		Cookie	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

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

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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 10 au 14 Avril 2023



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière		Parmentier de canard	Colin poêlé
Accompagnement		Riz jaune		***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré		Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre		Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Brandade de morue

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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	Coleslaw	Persillade de pomme de terre		Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis parmentier	Cordon bleu		Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché		Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre		Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier		Compote de pomme	Fruit

Sans viande

Hachis végétal aux lentilles

Escalope panée végétale

Œuf brouillé à la tomate

Paëlla au poisson

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 :

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

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sauce tomate

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

NOS SAUCES :

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de boeuf, oignons, herbes de provence

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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.