

Menus EGALIM
4 jours

Épiphanie

| | | | | | |
|---------|-------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------|------------------------------|
| Entrée | Betteraves vinaigrette | Persillade de pomme de terre | | Salade de riz | Coleslaw |
| | Haché de bœuf au jus | Haut de cuisse rôti | | Poisson pané + citron | Tortellini provençale |
| | Purée de céleri | Choux fleurs béchamel | | Karicots beurre persillés | *** |
| | Camembert à couper | Edam | | Carre président | Yaourt sucré |
| Dessert | Flan chocolat | Fruit | | Brioche des rois | Fruit |

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Sans porc

Les familles d'alime

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



Nos salades et plats composés :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

*présence de porc



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



Œuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 du 10 au 14 Janvier 2022

Mardi **AB** bio

Mercredi

Menus EGALIM
4 jours

| | | | | | |
|---------|-----------------------|---------------------------------|--|---------------------------------------|------------------|
| Entrée | Crêpe au fromage | Velouté de courgettes (non bio) | | Salade de pâtes napolé | Cœur de scarole |
| | Jambon grill au jus* | Boulette de bœuf à la tomate | | Omelette | Paëlla au poulet |
| | Petits pois carottes | Blé | | Courgettes à la tomate | *** |
| | Chanteneige AB | Yaourt brassé fraise | | Yaourt fermier Produit Fermier | Petit moulé |
| Dessert | Mousse au chocolat | Fruit | | Fruit | Flan pâtissier |

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Paëlla au poisson

Sans porc

Pané blé fromage épinards

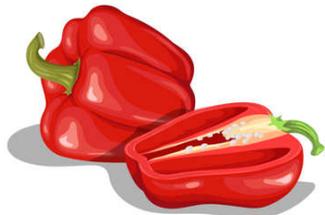
Les familles d'alime

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

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

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

Nos sauces:

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



*présence de porc

Œuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

valeur environnementale



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française





Menus du 17 au 21 Janvier 2022



Mercredi

Menus EGALIM
4 jours

| Entrée | Plat | Plat | Plat | Dessert | |
|--------------------|---------------------------------|---------------------------------|------|--|-------------------------------|
| Entrée | Salade de haricots verts | Piémontaise | | Taboulé | Soupe de légumes verts |
| | Colombo de porc* | Escalope de poulet panée | | Paupiette de veau à la moutarde | Poisson meunière |
| | Boulgour | Brocolis à la crème | | Carottes persillées | Pommes rissolées |
| | Yaourt sucré | Pointe de brie à couper | | Roquefort | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Mini Roulé fraise | Fruit | | Compote pomme ananas | Fruit |
| Sans viande | Filet de merlu sauce aurore | Escalope panée végétale | | Galette lentilles boulgour | |
| Sans porc | Filet de merlu sauce aurore | | | | |

Les familles d'alime

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Nos sauces :

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

Sauce moutarde : bouillon de boeuf, crème, ail, oignons, moutarde

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



*présence de porc



Œuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

Haute valeur environnementale



vendredi

Menus EGALIM
4 jours



| | | | | | |
|--|---------------------------------|--|--|--|----------------------------|
| Entrée | Salade de blé | Carottes râpées | | Chou blanc vinaigrette | Surimi mayonnaise |
| Plat principal | Haché de bœuf au jus | Rôti de porc aveyronnais* | | Filet de merlu sauce provençale | Haut de cuisse rôti |
| | Haricots verts persillés | Lentilles | | Rostis | Légumes du marché |
| | Chanteneige | Yaourt fermier | | Camembert à couper | Petit suisse sucré |
| Dessert | Flan vanille | Fruit | | Fruit | Tarte aux pommes |
| Sans viande Sans porc | Pizza au fromage | Veggie burger Veggie burger | | | Gratin de poisson |

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

*présence de porc

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



œuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 EGALIM
4 jours

Chandeleur

Mercredi

Nouvel an chinois

| | | | | | |
|---------|--------------------------------|---------------------------------|--|----------------------|------------------------------|
| Entrée | Euf mayonnaise | Chou rouge vinaigrette | | Nem au poulet | Courgettes râpées |
| | Emincé de poulet au jus | Gardiane de bœuf | | Riz cantonais | Calamars à la romaine |
| | Epinards béchamel | Semoule AB | | *** | Torsades |
| | Yaourt à la vanille | Carri président | | Yaourt aromatisé AB | Petit moulé |
| Dessert | Fruit | Crêpe vanille | | Tarte exotique | Compote pomme poire |
| | Palet végétarien | Filet de colin sauce provençale | | Samoussa aux légumes | |

Sans viande
Sans porc

Les familles d'alime

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



Nos salades et plats composés :

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



*présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française



- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environn

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. Notre viande de porc est certifiée VPF.

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 EGALIM
4 jours

Mercredi

| | | | | | |
|---------|--------------------------------|---------------------------------|--|-------------------------------|--|
| Entrée | Céleri rémoulade | Salade de pâtes | | Pizza au fromage | Velouté pomme de terre/poireaux |
| | Farçons | Escalope de poulet panée | | Poisson meunière | Paupiette de veau à la crème |
| | Purée de pomme de terre | Choux fleurs persillés | | Courgettes à la tomate | Riz jaune |
| | Vache Picon | Petit suisse aromatisé | | Carré ligueil à couper | Yaourt fermier |
| Dessert | Mousse chocolat | Fruit | | Fruit | Madeleine |

Sans viande
Sans porc

Galette lentilles boulgour

Filet de colin sauce thym citron

Les familles d'aliments

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



Nos salades et plats composés :

- Céleri rémoulade** : céleri râpé, sauce rémoulade
- Salade de pâtes** : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,
- Velouté pomme de terre/poireaux** : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

Nos sauces :

- Sauce crème** : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons
- Sauce moutarde à l'ancienne** : bouillon de boeuf, crème, ail, oignons, moutarde à l'ancienne

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



*présence de porc

- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- et valeur environnementale





JEUDI

Tartiflette party !

Menus EGALIM
4 jours

Mercredi

| | | | | | |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|--|---|--|
| Entrée | Salade de blé | Soupe de légumes verts | | Mortadelle* | <i>Cœur de scarole</i> |
| | Haché de bœuf au jus | Boulette d'agneau à la tomate | | Haut de cuisse rôti | <i>Tartiflette*</i> |
| | Haricots verts persillés | Bouलगour | | Carottes méridionales | *** |
| | Carré frais | Le Roussot à couper | | Petit suisse sucré | <i>Fromage fouetté</i> |
| Dessert | Fruit | Fruit au sirop | | Fruit | <i>Flan vanille</i> |
| Sans viande Sans porc | Pizza au fromage | Boulette végétale à la tomate | | Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise | Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées |

Les familles d'alime

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



Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

***présence de porc**



Fabriqué en aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française



Œuf de France
 Produit fermier
 Pêche responsable
 et 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. Notre viande de porc est certifiée VPF.

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