



MENUS EGALIM
4 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi BIO

Vendredi

Entrée	Carottes râpées	Taboulé		Ouf mayonnaise	Concombre maïs
Plat principal	Filet de poulet au jus	Grignottines de porc au jus*		Haché de boeuf au jus	Brandade de morue
Accompagnement	Pomme de terre sautées	Légumes du marché		Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré		Fruit au sirop	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fouace aveyronnaise	Fruit

Sans viande
Sans porc

Hoki sauce thym citron

Palet maraîcher
Palet maraîcher

Croc fromage

Les familles d'aliments :

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et plats composés :

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, cabillaud, huile d'olive, chapelure

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.

SEMAINE DE L'EUROPE



MENUS EGALIM
4 JOURS



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi BIO

Vendredi

Entrée	Radis croq'sel	Crêpe au fromage		Salade de riz	Courgettes râpées
Plat principal	PAËLLA AU POULET	ESCALOPE VIENNOISE		QUENELLE LYONNAISE SAUCE NANTUA	COLIN FISH AND CHIPS + CITRON
Accompagnement	***	Petits pois		Carottes méridionales	Frites au four
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Tartare		Emmental	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille		Mousse chocolat	Fruit

Sans viande
Sans porc

Paëlla au poisson

Escalope panée végétale

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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce Nantua : roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail



* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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.



MENUS EGALIM
4 JOURS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Lundi bio

Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce au poivre
Boullgour
Vache qui rit
Fruit

Hoki sauce beurre blanc

Mardi

Salade de pâtes méditerranéenne
Jambon grill au jus*
Courgettes à la tomate
Carré président
Muffin caramel beurre salé

Tarte au fromage
Tarte au fromage

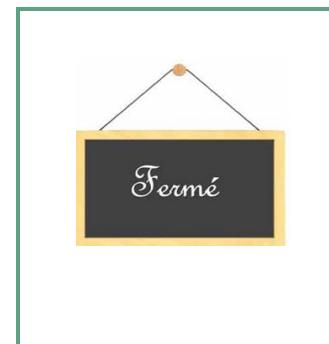
Mercredi

--

Jeudi



Vendredi



Sans viande
Sans porc

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 pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Blé provençal		Roulé au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Poulet au caramel	Cordon bleu		Poisson meunière	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Trio de légumes		Choux fleurs persillés	Torsades
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé		Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Flan chocolat	Fruit		Fruit	Madeleine
	Colin sauce niçoise	Escalope panée végétale			Omelette Omelette

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce caramel : oignons, sucre, sauce soja



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

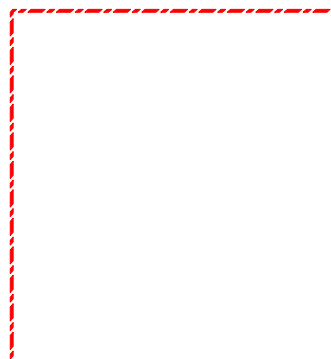
Vendredi

FÊTE FORAINE

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Persillade de pomme de terre
Haché de bœuf au jus
Courgettes béchamel
Twibio
Fruit



Taboulé
Rôti de dinde au jus
Carottes méridionales
Yaourt sucré
Fruit

MELON
NUGGETS DE POULET
FRITES AU FOUR + MAYONNAISE
CARRÉ PRÉSIDENT
GAUFRE AU SUCRE

Sans viande
Sans porc

Pizza au fromage

Veggie burger

Nuggets 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 :

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

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

* présence de porc



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		Tomates croq'sel	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Filet de poulet à la crème		Marmite de colin sauce tomate	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles blondes		Semoule	Haricots verts persillés
Produit laitier	Vache picon	Yaourt fermier		Camembert à couper	Yaourt à la vanille
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit		Gâteau Basque	Fruit

Sans viande

Tarte aux légumes

Galette quinoa provençale

Sans porc

Tarte aux légumes

Omelette

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, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

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

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Salade grecque	Salade de pomme de terre méditerranéenne		Salade de riz au surimi	Coleslaw
Plat principal	Jambon blanc*	Paupiette de veau sauce moutarde		Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Coquillettes	Epinards béchamel		Carottes au curry	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Yaourt sucré		Coulommiers à couper	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Cookie
	Hoki sauce beurre blanc Hoki sauce beurre blanc	Nuggets de blé			Lasagnes au saumon

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes de provence, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Carottes râpées		Concombre vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Colin sauce beurre blanc	Boulette de bœuf sauce orientale		Haut de cuisse rôti	Colombo de porc*
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Semoule		Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit		Le roussot à couper	Tartare
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Eclair au chocolat	Flan vanille
		Boulette tomate basilic sauce orientale		Poisson pané	Omelette Omelette

Sans viande

Sans porc

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 pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

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

Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

* présence de porc



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 EGALIM
4 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
REPAS FROID

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage	Melon		RADIS CROG'SEL	
Plat principal	 Escalope viennoise	Haché de boeuf sauce au poivre		JAMBON BLANC*	
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz		CHIPS	
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré		YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	
Dessert	Fruit 	Compote de pomme		BROWNIES	

Sans viande
Sans porc

Escalope panée végétale

Hoki sauce agrumes

Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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








Nos salades et plats composés :

Blé provençal : blé, poivrons, mais, poivrons, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

- * présence de porc
-  Œuf de France
-  Produit fermier
-  Pêche responsable
-  Haute valeur environnementale
-  BIO



AOP



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.