



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

CLSH

MARDI

CLSH






MERCREDI

CLSH

JEUDI

RENTRÉE SCOLAIRE

VENDREDI

Entrée				Betteraves vinaigrette  Lasagnes bolognaise  *** Yaourt sucré Fruit	Salade de riz arlequin  Poisson meunière  Haricots verts persillés  Chanteneige Flan vanille

Lasagne ricotta épinards chèvre

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 NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

**NOS SAUCES :**

**Sauce au miel :**roux blanc, miel, crème, oignon



AOP

Fabriqué en aveyron


Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 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<sup>er</sup> 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	Taboulé	Carottes râpées		Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde		Filet de colin sauce thym citron	Hachis parmentier
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé		Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper		Fromage blanc vanille	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche		Fruit	Beignets choco noisette

**Sans viande**

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Hachis végétal aux lentilles

**Sans porc**

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Taboulé :** semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

**Hachis parmentier:** purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

**NOS SAUCES :**

**Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre

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

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

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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<sup>er</sup> 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	Salade de pâtes napoli	Betteraves échalottes		Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Rôti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise*		Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées		Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature		Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture		Cookie	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

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 pâtes napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

**NOS SAUCES :**

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

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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<sup>er</sup> 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	Chou rouge vinaigrette	Rosette*		Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière		Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Bulgour	Julienne de légumes		Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit		Fruit	Gâteau Basque

**Sans viande**

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise/Pané sarrasin  
lentilles

**Sans porc**

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise

Brandade de morue

*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 : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

### NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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<sup>er</sup> 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	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne		Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haché de veau au jus		Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel		Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Tartare
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise		Fruit	Flan vanille

**Sans viande**

Colin sauce citron

Veggie burger

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

**Sans porc**

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

## 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 pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

### NOS SAUCES:

**Sauce carbonade :** pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

**Sauce carbonara :** roux blanc, crème, lardons



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette		Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry		Hachis parmentier	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé		***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige		Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Compote de pomme	Flan vanille
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Croq'fromage Croq'fromage	Boulette tomate basilic		Hachis végétal aux lentilles	

## 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, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

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

### NOS SAUCES:

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

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Label rouge

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<sup>er</sup> 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 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal		Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*		Escalope viennoise	Sauce bolognaise
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional		Brocolis persillés	Tortis
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature		Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit	Confiture		MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT

Sans viande  
Sans porc

Cari de poisson

Tarte au fromage  
Tarte au fromage

Escalope panée végétale

## 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

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

### NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille

\* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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<sup>er</sup> 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	Chou rouge vinaigrette		Cœur de scarole	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde		Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour		***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés		Petit suisse aromatisé	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier		Fruit	Flan caramel
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua			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 NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

### NOS SAUCES :

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

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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<sup>er</sup> 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.