

5 ELE EGALIM  
4 JOURS








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de haricots verts 		Concombre vinaigrette	Blé provençal 
Plat principal		 Axoa de bœuf		Sauce carbonara*	 Colin 3 céréales
Accompagnement		Riz		Pâtes 	Petits pois carottes
Produit laitier		Yaourt aux fruits mixés		Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire 
Dessert		Fruit		Crumble aux pommes	Fruit 

Sans viande

Axoa végétarien

Sauce sicilienne

\*\*\*

Sans porc

Sauce sicilienne

## 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 haricots verts** : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

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

### NOS SAUCES :

**Sauce axoa** : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

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

**Sauce sicilienne** : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS  
UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !**



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<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	Carottes râpées	Taboulé			
Plat principal	Boulette de bœuf sauce milanaise	Sauté de poulet au curry			
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés			
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré			
Dessert	Maestro chocolat	Madeleine			

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

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 :

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

### NOS SAUCES :

**Sauce milanaise :** roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun

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

\* Présence de porc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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

MENU EUROPÉEN

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Coleslaw		Salade grecque	Piémontaise
Plat principal	Paella au poulet	Escalope viennoise		Moussaka	Calamars à la romaine
Accompagnement	***	Blé à la tomate		***	Ratatouille
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Fromage blanc nature		Yaourt à la vanille	Tartare aux noix
Dessert	Mousse au chocolat	Confiture		Fruit	Eclair au chocolat

Sans viande

Paella végétarienne

Escalope panée végétale

Moussaka au thon

\*\*\*

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

Moussaka : égréné de boeuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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					
Plat principal		Salade de blé		Rosette*	Salade de tomates
Accompagnement		Saucisse aveyronnaise*		Poisson meunière	Paupiette de veau sauce moutarde
Produit laitier		Trio de légumes		Duo de carottes persillées	Purée de pomme de terre
Dessert		Petit suisse aromatisé		Yaourt brassé fraise	Carré président
		Fruit		Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Palet végétarien

## 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

- Appellation d'origine protégée
- 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
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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	Salade de riz mexicaine	Radis		Coleslaw	Crêpe tomate mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale		Nuggets de poulet	Colin sauce thym citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Semoule		Smoked potatoes	Carottes au curry
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Edam		Petit suisse sucré	Munster à couper
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Muffin aux pépites de chocolat	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Boulette végétale sauce orientale

Nuggets de blé

\*\*\*

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:







Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette



Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

### NOS SAUCES :

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, persil

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

-  Appellation d'origine protégée
-  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
-  Agriculture biologique
-  Haute 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. 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	Blé provençal	Carottes râpées		Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Cordon bleu	Haché de boeuf sauce au poivre		<b>Parmentier de canard</b>	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Riz		***	Pâtes + râpé
Produit laitier	Emmental	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Cantal
Dessert	Pêche au sirop	Fruit		Palmier	Compote pomme abricots

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Hachis végétal aux lentilles

Œufs brouillés à la tomate

Sans porc

Œufs brouillés à la tomate

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

**Hachis végétal aux lentilles** : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

### NOS SAUCES :

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

**Sauce axoa** : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

- Appellation d'origine protégée
- 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
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre maison		Salade de tomates	Pâté de campagne*
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*		Œuf mayonnaise	Poisson pané
Accompagnement	***	Jardiniere de légumes		Salade de pâtes arlequin	Duo de courgettes persillées
Produit laitier	Petit lous	Carré ligueil à couper		Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme		Tarte abricots	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

\*\*\*

Surimi mayonnaise

Sans porc

Tarte au fromage

Surimi 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 :

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

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

\* Présence de porc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Concombre maïs		Battonnet de carotte	Tarte au fromage
Plat principal	Farçous	Brandade maison		Chipolatas*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***		Salade de riz	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette		Yaourt au citron	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel		Madeleine	Fruit

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Surimi mayonnaise

Omelette

Sans porc

Surimi 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 :

**Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

**Brandade maison :** purée de pomme de terre, poisson blanc, ail, persil

- Appellation d'origine protégée
- 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
- Agriculture biologique
- Haute 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. 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

REPAS FROID

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	
	Salade de blé	Haut de cuisse rôti	Jardiniere de légumes	Cœur de bleu à couper	Mousse au chocolat
		Boulette d'agneau sauce tomate basilic	Semoule	Petit suisse aromatisé	Fruit
		Betteraves vinaigrette	Raviolis pur bœuf	***	Yaourt brassé fraise
					Fruit
		Melon	Jambon blanc*	Salade de pâtes	Gaufre
					Compote à boire

Sans viande

Croc fromage

Boulette végétale sauce tomate basilic

Raviolis végétarien

Oeuf mayonnaise

Sans porc

Oeuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

\*

Présence de porc



Agriculture biologique



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Pêche responsable



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

**Salade asiatique :** carottes râpée, pousse de soja, maïs, vinaigrette

### NOS SAUCES :

**Sauce tomate basilic :** roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, herbe de provence, oignon, poivre

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.