



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Filet de colin sauce niçoise

Omelette

Omelette

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 pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

NOS SAUCES :

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, épices orientales

* Présence de porc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Oeuf 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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalottes	Salade de riz	Tomates quartiers	Taboulé	MELON
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Escalope de poulet panée	Gnocchi à la crème	Filet de colin sauce citron	JAMBON BLANC*
Accompagnement	Blé	Julienne de légumes	***	Carottes méridionales	SALADE ARLEQUIN
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	PETIT SUISSE SUCRÉ
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pomme	Flan Pâtissier	FRUIT

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

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 riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

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

Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori

* présence de porc

Œuf de France

Produit fermier

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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Crêpe au fromage
Aiguillette de poulet au jus
Courgettes béchamel
Vache qui rit
Flan vanille

Concombre vinaigrette
Saucisse aveyronnaise*
Pennes
Yaourt sucré
Fruit

Tomate croq sel
Nuggets de poisson
Potatoes
Petit moulé
Mousse au citron

Salade de blé
Pizza au fromage
Haricots beurre persillés
Emmental
Fruit

Sans viande

Sans porc

Gratin de quenelles lyonnaise

Œuf dur sauce aurore

Œuf dur sauce aurore

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 NOS PLATS COMPOSÉS :

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

* 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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napolitaines	TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	Wings de poulet	JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnement	Semoule	Légumes du marché	SALADE BLÉ PROVENÇAL	Carottes persillées	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré président	EDAM	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

Paëlla au poisson

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 tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

CLSH

MARDI

CLSH

MERCREDI

CLSH

JEUDI

RENTRÉE SCOLAIRE

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin
Plat principal	Sauté de porc au miel*	Veggie burger	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes	***	Haricots verts persillés
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Colin sauce échalotte

Escalope panée végétale

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Colin sauce échalotte

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

* 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^{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
5 JOURS







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Choux fleurs persillés 	Blé 	Courgettes méridionales 	Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper 	Petit moulé	Fromage blanc vanille	Vache qui rit 
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche 	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette

Sans viande

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale
Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa 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 :

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

NOS SAUCES :


Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre


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


Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc


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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolì	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture	Fruit	Cookie	Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Colin sauce aurore

Omelette

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 napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, 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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ANIMATION NET ZÉRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Palet végétarien à l'italienne	Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	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

Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

* 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^{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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel 
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Veggie burger	 Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule 	Choux fleurs béchamel	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré 	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé 	Tartare
Dessert	Fruit 	Mini roulé à la fraise	Maestro chocolat 	Fruit	Flan vanille 

Sans viande

Colin sauce citron

Tarte au fromage

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^{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
5 JOURS


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette 	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry 	Wings de poulet fermier 	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé 
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé 	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige 	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme 	Flan vanille

Sans viande

Croq'fromage

Boulette tomate basilic

Surimi mayonnaise/Omelette

Sans porc

Croq'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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, 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^{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 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT

Sans viande

Cari de poisson

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Tarte 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 :

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 colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

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



* 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^{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
5 JOURS









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette 	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne*
Plat principal	 Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	 Bœuf bourguignon	Tortellini provençal 	 Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés 	Boulgour	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme fraise	Fruit 	Flan caramel
	Sans viande Sans porc Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● 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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :


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


Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, 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^{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.