

Menus du 08 au 12 Mai 2023



5 ELE EGALIM LUNDI 5 JOURS Entrée

Sans viande

Sans porc

Plat principal Accompagnement **Produit laitier** Dessert

MARDI

Salade de haricots verts

Axoa végétarien

Riz

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

MERCREDI

Crêpe au jambon*

Courgettes à la tomate

Tartare

Haut de cuisse rôti

JEUDI

Sauce carbonara*

Concombre vinaigrette

Pâtes ®

Petit suisse aromatisé

Crumble aux pommes

Blé provençal

VENDREDI

Colin 3 céréales

Petits pois carottes

Saint Nectaire



Fruit AB

Crêpe au fromage/Pizza au fromage

Compote de pomme

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

Sauce sicilienne

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

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 méxicaine, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

aute valeur environnementale





Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2 Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre



Menus du 15 au 19 Mai 2023



5 ELE EGALIM 5 JOURS LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Carottes râpées

Boulette de bœuf sauce milanaise

Purée de pomme de terre

Petit louis

Maestro chocolat

Taboulé

Sauté de poulet au curry

Choux fleurs persillés

Petit suisse sucré

Madeleine

Galette quinoa provençale

Gaspacho maison

Colin sauce à l'orange

Boulgour

Coulommiers à couper

Fruit





Les familles d'aliments :

Boulette végétale sauce milanaise

Viandes, poissons et oeufs

Légumes& fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

<u>Taboulé</u>: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette <u>Gaspacho maison</u>: tomates, concombre, menthe, oignon, épices espagnole

NOS SAUCES:

<u>Sauce milanaise</u>: 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

Sauce à l'orange : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, jus d'orange, oignons, ail,

Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Les families d'ailments

Sans viande

Sans porc

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 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 22 au 26 Mai 2023



JEUDI

5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI

Œuf mayonnaise

Paella végétarienne

Carré ligueil à couper

Mousse au chocolat

MARDI

MERCREDI

MENU EUROPÉEN

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande

Sans porc

Coleslaw

scalope viennois

Blé à la tomate

Fromage blanc nature

Confiture

Escalope panée végétale

Salade de pâtes méditérran Ane



Haricots beurre persillés

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Colin sauce citron

Salade grecque



Yaourt à la vanille

Fruit

Piémontaise

Calamars à la romaine

Ratatouille

Tartare aux noix

Eclair au chocola

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Moussaka au thon

Europe

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Coleslaw: carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes tomates, olives noires, herbes de provence

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

NOS SAUCES:

Sauce carbonade: roux blanc, biere, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignons, poivre

Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron Viande bovine française

Volaille française

Viande porcine française



Menus du 29 Mai au 02 Juin 2023



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans porc

Sans viande

Les familles d'aliments :

Salade de blé Saucisse aveyronnaise* Trio de légumes

Petit suisse aromatisé AB

Fruit

Betteraves vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce forestière

Riz pilaf 🕮

Camembert à couper

Maestro vanille

Oeufs dur sauce aurore

Rosette*

Poisson meunière

Duo de carottes persillées

Yaourt brassé fraise

Fruit

Salade de tomates

Palet végétarien

Purée de pomme de terre

Carré président

Flan chocolat

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

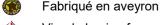
Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Appellation d'origine protégée



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

NOS SAUCES:

Sauce forestière: roux blanc, bouillon de volaille, crème, champignons, carottes, oignons, poivre, ail, persil

Présence de porc



Œuf de France

Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale





Menus du 05 au 09 Juin 2023



5 ELE EGALIM 5 IOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

CALIFORNIA BEACH

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Salade de riz mexicaine

Pizza au fromage

Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés

Fruit AB

Radis

Boulette de bœuf sauce orientale

Semoule

Edam AB

Mousse au chocolat

Boulette végétale sauce orientale

Salade de pois chiches à la portugaise

Haut de cuisse rôti

Petits pois cuisinés

Vache Picon

Fruit

Omelette

Coleslaw

Nuggets de poulet

Smoked potatoes

Petit suisse sucré

Muffin aux pépites de chocolat

Nuggets de blé

Crêpe tomate mozzarella

Colin sauce thym citron

Carottes au curry

Munster à couper

Fruit

Sans viande Sans porc

Légumes

Produits céréaliers,

produits

Les familles d'aliments :

féculents et légumes secs

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de riz mexicaine: riz, haricots rouges, tomate, épices méxicaine, mayonnaise, vinaigrette Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, 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

Présence de porc

Label rouge

Œuf de France



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



Menus du 12 au 16 Juin 2023



5 ELE EGALIM LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI 5 JOURS Blé provençal Entrée Carottes râpées Taboulé Concombre vinaigrette Melon Plat principal Cordon bleu Haché de boeuf sauce au poivre Colin 3 céréales Hachis végétal aux lentilles **Jambon blanc*** AB Pâtes + râpé 🥌 Riz Accompagnement Choux fleurs persillés Brocolis persillés ΑB Produit laitier Emmental Yaourt sucré Petit suisse aromatisé **Tartare** Cantal Dessert Pêche au sirop Fruit Flan vanille **Palmier Compote pomme abricots** Sans viande *** *** **Croc fromage** Axoa végétarien Œufs brouillés à la tomate Sans porc Œufs brouillés à la tomate Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Viandes, poissons Légumes & fruits Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

<u>Blé provençal :</u> blé, poivrons, olives noires vinaigrette <u>Taboulé</u> : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

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

NOS SAUCES:

Sauce au poivre : roux blanc, crème liquide, poivre

Certification environnementale niveau <u>Sauce axoa</u>: roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices méxicaine, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Menus du 19 au 23 Juin 2023



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande

Betteraves vinaigrette Tortellini pomodoro e mozzor 🕮 a *** **Petit louis**

Mousse au chocolat

Persillade de pomme de terre maison Saucisse avevronnaise* Jardiniere de légumes Carré ligueil à couper

Compote de pomme A

Salade grecque

Paëlla au poulet

Petit suisse sucré

Fruit

Paella au poisson

Salade de tomates

Œuf mayonnaise

Salade de pâtes arlequin

Gouda

Tarte abricots

Pâté de campagne*

Poisson pané

Duo de courgettes persillés

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Sans porc

Les familles d'aliments :

Tarte au fromage Tarte au fromage

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Salade grecque: concombre, olive, feta, vinaigrette Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, poivrons, haut de cuisse, cocktail de fruits de mer

Présence de porc

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Menus du 26 au 30 Juin 2023



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

Tarte au fromage

Wings de poulet fermier

Carottes méridionales

Camembert à couper

Omelette

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande

Sans porc

Salade de pâtes napoli

Farçous W

Haricots beurre persillés

Yaourt aromatisé

Fruit

Concombre maïs

Brandade maison

Mimolette

Flan caramel

Thon mayonnaise

Escalope viennoise

Brocolis persillés

Carré président

Cocktail de fruit

Escalope panée végétale

Batonnet de carotte

Chipolatas*

Salade de riz

Yaourt au citror

Madeleine

Fruit

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Salade de pâtes napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

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

Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Menus du 03 au 07 Juillet 2023



5 ELE EGALIM 5 IOURS Entrée Plat principal Accompagnement LUNDI

Haut de cuisse rôti

Jardiniere de légumes

Cœur de bleu à couper

Salade de blé

MARDI

MERCREDI

Salade de pomme de terre

méditerranéenne

Colin 3 céréales

REPAS FROID

Salade asiatique

Boulette végétale sauce tomate basilic

Petit suisse aromatisé

Fruit

Semoule AB

Petits pois carottes

Vache qui rit AB

Maestro vanille

Betteraves vinaigrette Raviolis pur bœuf

Yaourt brassé fraise AB

Fruit

Melon

Jambon blanc*

Salade de pâtes

Gaufre

Compote à boire

Sans viande

Dessert

Produit laitier

Sans porc

*

Croc fromage

Mousse au chocolat

Raviolis végétarien

Œuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

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

NOS SAUCES:

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