



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Octobre 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Navet mayonnaise	Quiche lorraine*	Cœur de scarole	Oeuf mayonnaise
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Vache picon
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Crème vanille	Crumble pomme poire	Fruit

Sans viande

Hoki sauce thym citron

Palet végétarien

Tarte au fromage

\*\*\*

Escalope panée végétale

Sans porc

Palet végétarien

Tarte au fromage

## 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 :

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

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	Piémontaise		Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	Sauté de poulet basquaise		Couscous végétarien	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots blancs/carottes	Jardinière de légumes		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré		Cantal	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Colin sauce basquaise

\*\*\*

\*\*\*

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 :**

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

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

**Couscous végétarien :** légumes couscous (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches), boulette végétale, épices couscous

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce basquaise :** bouillon de volaille, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons, vin blanc, oignons, roux blanc

**Gratin de poisson :** moules, cubes de colin, crème, curry, ail, roux blanc

Présence de porc \*

Oeuf 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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitain 	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne* 	Cœur de batavia
Plat principal	 Cordon bleu	 Bœuf aux olives	 Colin sauce citron	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux 	Boulgour	Epinards béchamel 	Farfalle 
Produit laitier	Carré de l'Est à couper	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Fruit 	 Cookie 	Maestro chocolat	Confiture	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

\*\*\*

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 napolitain : maïs, tomate, pâtes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de boeuf

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

Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

Présence de porc \*

Oeuf 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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron 
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin 3 céréales	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri 	Blé 	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire 	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Chanteneige	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Donut	Fruit 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

\*\*\*

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

Lasagne chèvre épinards

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 :

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

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

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

Présence de porc \*

Oeuf 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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts 	Crêpe au jambon*	Macédoine	Coleslaw	Salade de blé 
Plat principal	Gnocchi à la provençale	 Pilon de poulet rôti	 Colin sauce niçoise	Sauce carbonara*	 Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés	Semoule	Coquillette 	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Munster à couper 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme	Spéculos	Flan vanille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Crêpe au fromage/ Veggie burger

\*\*\*

Sauce sicilienne

Omelette

Sans porc

Crêpe au fromage

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, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce niçoise : fumet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provence, laurier, oignons

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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Vélouté de courgette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Palet végétarien	Boulette de bœuf sauce milanaise	Wings de poulet fermier	Potée auvergnate*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Purée de pomme de terre	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Cantal	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Fruit	Confiture	Flan pâtissier

Sans viande

\*\*\*

Boulette végétale sauce milanaise

Thon mayonnaise/Galette quinoa  
provençale  
Thon mayonnaise

Potée aux légumes

\*\*\*

Potée aux légumes

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

Vélouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Présence de porc \*

Oeuf 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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Navet vinaigrette	Œuf mayonnaise 
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	 Colin sauce armoricaine	Blanquette de veau	 Lasagne bolognaise	Tajine de pois chiche
Accompagnement	Epinards béchamel 	Pommes rissolées	Poêlée carottes champignons	***	Semoule
Produit laitier	Pont l'évêque à couper 	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé aux noix	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	 Cookie 	Flan chocolat	Compote pomme abricots	Fruit 

Sans viande

Tarte aux légumes

\*\*\*

Omelette

Lasagne au saumon

\*\*\*

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 :**

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

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, pruneau, épice couscous, roux blanc, tomate concentrée

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail

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

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Entrée	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Plat principal	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Accompagnement	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Produit laitier	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Dessert	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat

Sans viande

Palet végétarien

\*\*\*

Crêpe tomate mozzarella / Croc fromage

Axoa végétarien

\*\*\*

Sans porc

Palet végétarien

Crêpe tomate mozzarella

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

Brandade maison : purée de pomme de terre, cube de colin, ail

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Axoa de boeuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égréné de boeuf

Présence de porc \*

Oeuf 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

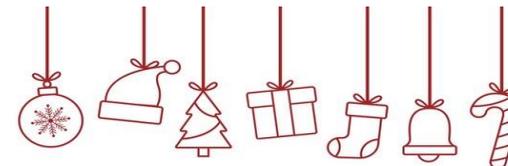


Certification environnementale niveau 2



# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du 18 au 22 Décembre 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Blé provençal	Coleslaw	Pâté en croûte de volaille
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce forestière	Jambon blanc*	Parmentier de canard
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes	Farfalles	***
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt aromatisé	Coulommiers à couper	Entremet au chocolat
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Clémentine et chocolat de Noël
	Sans viande Sans porc	Nuggets de blé	Hoki sauce beurre blanc	Poisson pané Poisson pané	Terrine de saumon/Brandade de poisson

### 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, vinaigrette, persil

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

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



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Rosette*
Aiguillette de poulet au jus
Choux fleurs béchamel
Petit suisse aromatisé
Fruit

Celeri rémoulade
Boulette végétale à la tomate
Boulgour
Emmental
Flan chocolat

Salade de haricots rouges
Colin sauce citron
Carottes persillées
Yaourt sucré
Fruit

Cœur de scarole
Truffade*
***
Buchette mélangée à couper
Compote pomme banane

Sans viande

Sans porc

Œuf mayonnaise/Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Retortillat

Retortillat

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomate, épices chili, vinaigrette

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraiche, crème

Retortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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



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



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Velouté de potiron	Crêpe au fromage
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet aux olives	Veggie burger	Calamars à la romaine
Accompagnement		Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois cuisinés
Produit laitier		Carré président	Camembert à couper	Fromage blanc nature	Edam
Dessert		Cocktail de fruit	Fruit	Confiture	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Escalope panée végétale  
Escalope panée végétale

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, olive verte, bouillon de volaille, crème, ail, persil

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

*CRM vous souhaite une bonne année !*

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.