



LUNDI

RENTRÉE SCOLAIRE

ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Carottes râpées tellini Pomodoro e mozzarella BIO
ACCOMPAGNEMENT	***
PRODUIT LAITIÈRE	Petit suisse sucré
DESSERT	Muffin pépites de chocolat

MARDI

MERCREDI

ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Taboulé Colin sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIÈRE	Edam
DESSERT	Fruit

ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Concombre à la menthe Jambon blanc**
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au pesto
PRODUIT LAITIÈRE	Munster à couper
DESSERT	Compote pomme banane

ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Salade de riz Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIÈRE	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit

ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Melon à couper Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIÈRE	Petit moulé
DESSERT	Mousse au chocolat

JEUDI

VENDREDI



ENTRÉE	
PLAT PRINCIPAL	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Palet végétarien à l'italienne Palet végétarien à l'italienne
PRODUIT LAITIÈRE	
DESSERT	

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

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



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

- Notre salades et nos plats composés
- Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette
- Notre sauces
- Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry
- Sauce pesto : basilic, fromage italien en poudre, huile de colza

- Présence de porc
- Œuf de France
- Cabot veau
- 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 remercier 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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 9 au 13 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENRIE	Perles légumières	Macedoine	Salade de pois chiche portugaise	Salade de tomates	Quiche lorraine*1
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise* 	Palet végétarien à la montagnarde	Aiguillette de poulet sauce moutarde*1	Boeuf BIO bourguignon Pommes vapeur 	Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	Yaourt fermier	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes	Confiture	Cantal
DISSERT	Fruit	Plaisir lait noisette 	Plan vanille	Hoki sauce beurre blanc	Fruit
Sauces/viande	Galette pois et blé	***	Omelette	Tarte au fromage	Tarte au fromage
Sauces/pois	Galette pois et blé			Tarte au fromage	Tarte au fromage

Les familles d'origine :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières: pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise: pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce moutarde: roux blanc, crème, moutarde, bouillon de volaille, ail, persil
Sauce bourguignon: roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce beurre blanc: roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

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

Pour des raisons d'approuvisionnement, 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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.

Présence de porc *

- Eau de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 16 au 20 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Goulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise ¹	Roti de porc aveyronnais au jus ²	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Crème caramel	Gateau basque
	Boulette végétale sauce aneth	Colin sauce basquaise	Galette quinoa provençale	***	***

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigré, mayonnaise

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, corrichon, sauce salade

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Appellation d'origine protégée
 Fabrique en aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française
 Certification environnementale niveau 2
 Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
 Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous
 Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème
 Nos sauces
 Haute valeur environnementale
 Agriculture biologique
 Eau de France
 Label rouge
 Pêche responsable
 Présence de porc *

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 23 au 27 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Persillade pomme de terre	Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Griognines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise ¹ (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poelée printanière	Bouलगour	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Twibho au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat

Sauvagine

Sauv porc

Hoki sauce citron

Galette lentille bouलगour

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

* Présence de porc

Eau de France

Cabot rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Fabrique en oueyron

Viaude bovine française

Viaude porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tarn



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. L'annotation ' signifie que l'origine de la viande est UE

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 30 septembre au 4 octobre 2024



ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc**1
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Eclair au chocolat

Sauce viande
 Colin sauce agrumes
 Sauce porc
 Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé
 Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

Fabrique en cueyran

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel

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

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

Eau de France

Eau de France

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 remercier 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

Conformément à l'Article RA12-15 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

Menu du 7 au 11 octobre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO
ACCOMPAGNEMENT	****
PRODUIT LAITIER	Mimolette
DESSERT	Crème chocolat

ENTRÉE	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit

ENTRÉE	Courgettes râpées
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu (dinde)
ACCOMPAGNEMENT	Riz crémeux
PRODUIT LAITIER	Pointe de brie à couper
DESSERT	Gaufre

ENTRÉE	Salade de pâtes napolé
PLAT PRINCIPAL	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature + sucre
DESSERT	Fruit

ENTRÉE	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Carré président
DESSERT	Fian caramel

Sans viande
Sans porc

Hoki sauce Dugléré
Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Les familles d'aliments :

- 🍖 Viandes: poissons et oeufs
- 🥬 Légumes & fruits
- 🍞 Produits Céréaliens: féculents et légumes secs
- 🥛 produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Appellation d'origine protégée

Fabrique en œuvrier

Viande bovine française

Viande porcine française

Viande française

Certificatif environnementale niveau 2

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées,ousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

* 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 certains composants 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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

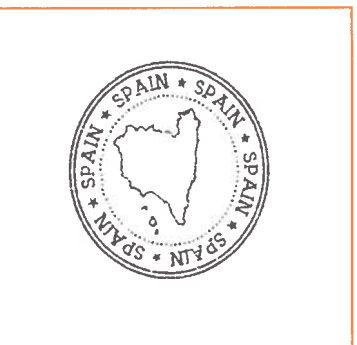
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
ACCOMPAGNEMENT
PRODUIT LAITIER
DESSERT



Sans viande
Sans porc

Les familles d'éléments :

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

Nos salades et nos plats composés

Nos sauces

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

- * Présence de porc**
- Wine 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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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.