



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Chou rouge vinaigrette			
	Aiguillette de poulet au curry			
	Riz			
	Carré ligeuil à couper			
	Compote pomme abricots			
		Rosette*		
		Cordon bleu		
		Haricots verts persillés		
		Yaourt sucré		
		Fruit		
			Macédoine	
			Sauté de porc sauce moutarde*	
			Farfalles	
			Tartare	
			Maestro chocolat	
			Salade de blé	
			Galette végétale	
			Brocolis méridionaux	
			Gouda	
			Flan caramel	
			Velouté de potiron	
			Lasagnes bolognaise	

			Petit suisse aromatisé	
			Fruit	

Sans viande

Colin sauce curry

Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

Lasagne au saumon

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 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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES :


Sauce au curry : roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, 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 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 STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus	Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

Sans porc

Pizza 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, 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

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 20 au 24 Mars 2023



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

AFRICA TOUR

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines	Persillade de pomme de terre	Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture	Compote de pomme	Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

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 :

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

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

Velouté carottes/patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage

NOS SAUCES :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Bleu blanc cœur

- * 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 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. 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 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU PORTUGAIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU PORTUGAIS
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache picon	Yaourt sucré	Edam	Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

Sans porc

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SAUCES :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en auvergne

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 STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Chou rouge vinaigrette	Grignottines de porc sauce barbecue*	Riz pilaf	Carré ligueil à couper
	Rosette*	Sauté de poulet basquaise	Jardiniere de légumes	Petit suisse sucré
	Macédoine	Haché de boeuf au jus	Pommes vapeur persillées	Petit louis
	Salade de pâtes italienne	Filet de colin sauce citron	Carottes persillées	Yaourt aromatisé
	Cœur de scarole	Tortellini provençale	***	Gouda
				Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Omelette au fromage

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 italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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 Avril 2023



5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

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 :

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

Parmentier de canard : purée de pomme terre, effiloche de canard

NOS SAUCES :

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

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 STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Bouलगour	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce beurre blanc

Œuf brouillé à la tomate

Paëlla au poisson

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 :

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

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

NOS SAUCES :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de bœuf, oignons, herbes de provence

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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 STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçons	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Omelette

Lasagne chèvre épinards

Surimi mayonnaise

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Farçons : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

NOS SAUCES :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, épice colombo

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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 STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carottes persillées	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt sucré	Coulommiers à couper
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la tomate

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

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce au cidre : fond brun, roux blanc, cidre, oignons

Sauce échalotte : fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème, roux blanc

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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^{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.