



5 ELE STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au fromage	Cœur de scarole	Salade de blé
Plat principal	Aiguillette de poulet à la moutarde	Saucisse aveyronnaise*	Haché de bœuf au jus	Tortellini provençal	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Potatoes	Duo de courgettes méridional	***	Légumes du marché
Produit laitier	Tartare aux noix	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt aux fruits mixés	Chanteneige
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme cassis	Fruit	Maestro chocolat
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger	Omelette		

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

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

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

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille, ail, poivre, persil



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



- * présence de porc
- Œuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- 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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Halloween

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert



Taboulé

Jambon grill au jus*

Brocolis béchamel

Pointe de brie à couper

Compote pomme ananas

Céleri rémoulade

Filet de poulet au jus

Lentilles cuisinées

Fromage blanc nature

Confiture

Persillade de pomme de terre

Palet végétarien maraicher

Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

Fruit

Cheveux de sorcière

Yeux de monstre à la sauce sanguinolante

Entraille de potiron

Mimolette

Brownies

Sans viande
Sans porc

Croc fromage
Croc fromage

Filet de poisson

Boulette tomate basilic

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

- Taboulé :** Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron
- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Cheveux de sorcière :** betteraves râpées

- Palet végétarien maraicher :** maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)
- Entraille de potiron :** purée de potiron

Nos sauces :

- Yeux de monstre sauce sanguinolante :** boulette de boeuf à la tomate



* présence de porc

- Oeuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

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. Notre viande de porc est certifiée France conformément à l'Article R1313 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

5 ELE STD


Lundi

Mardi
végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Mortadelle*		Soupe de légumes
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Veggie burger	Filet de merlu sauce échalotte		Koti de porc aveyronnais
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Carottes persillées		Pâtes
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Carré président
Dessert	Compote de pomme	Madeleine	Fruit		Fouace campagnarde
Sans viande	Filet de poisson		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise		Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour
Sans porc					

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Nos sauces :

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

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



* présence de porc

Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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
végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Tartiflette party !

	Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Tartiflette party !
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Soupe de légumes
Plat principal	Farçons	Filet de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Sauce sicilienne	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	Pennes	***
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Coulommiers à couper	Chanteneige	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme cassis	Flan vanille	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
		Filet de poisson	Croc fromage Croc fromage		Tartiflette au poisson Tartiflette au poisson

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 plats composés :

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

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

Farçons : oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
 végétarien

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Rosette*	Salade de pâtes italienne	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Palmier

Sans viande

Filet de poisson

Œuf mayonnaise/Galette lentilles
 boulgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Potiron

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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



5 ELE STD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

Entrée	Salade de riz mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Piémontaise	Soupe de légumes	Carottes râpées
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet au jus	Gnocchi sauce tomate basilic	Filet de merlu sauce citron
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Farfalles
Produit laitier	Roquefort 	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson
Filet de poisson

Boulette tomate basilic

Omelette

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Gnocchi sauce tomate basilic : gnocchi de semoule, sauce tomate basilic

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



ADP

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE STD




Lundi

Mardi
végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade napolé	Macédoine	Chou blanc vinaigrette	
Plat principal	 Colombo de porc 	Palet végétarien à la montagnarde	 Lasagne bolognaise	 Nuggets de poisson	
Légumes féculents	Riz	Haricots verts persillés	***	Frites au four + ketchup	
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote pomme bananes	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Menu de Noël

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson
Filet de poisson

Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



Centre de Loisirs

Menus du 20 au 24 Décembre 2021



5 ELE STD

Lundi
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Taboulé	Soupe de légumes	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Haché de bœuf au jus	Cassoulet	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Brocolis persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Carottes persillées
Produit laitier	Edam	Yaourt aromatisé	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse au chocolat noir	Mini roulé fraise	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Galette lentilles boulgour

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

Nos sauces :

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



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc

Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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
végétarien

Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert
Chou rouge vinaigrette	 Goulash de bœuf	Riz	Petit moulé	Fruit
Salade de pâtes italienne	 Cordon bleu	Légumes du marché	Gouda	Flan vanille
Céleri rémoulade	Aiguillette de poulet au jus	Purée de pomme de terre	Yaourt sucré	Fruit
Persillade de pomme de terre	 Poisson meunière	Ratatouille	Chanteneige	Compote pomme poire
Salade mélangée	Sauce bolognaise végétale	Torsades	Petit suisse sucré	Gâteau basque

Sans viande

Filet de poisson

Escalope panée végétale

Palet végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce goulash : bouillon de bœuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika

Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.