



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée | *** | | *** | | *** | | *** | | *** | |
|-----------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Plat principal | Boeuf à la catalan | Saucisse aveyronnaise | Brandade de colin | Tajine de pois chiche | Lasagne bolognaise | Brandade de colin | Tajine de pois chiche | Lasagne bolognaise | Lasagne bolognaise | Lasagne bolognaise |
| Accompagnement | Carottes persillées | Petits pois cuisinés | *** | Boulgour | *** | Boulgour | *** | Boulgour | *** | Boulgour |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Saint Nectaire | Petit suisse nature + sucré | *** | Emmental | Petit suisse nature + sucré | *** | Emmental | Emmental | Emmental |
| Dessert | Fruit | Flan caramel | *** | Compote de pomme | Mousse au chocolat | Compote de pomme | *** | Mousse au chocolat | Mousse au chocolat | Mousse au chocolat |

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Lasagne au saumon

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viande, poisson et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 Produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

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

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-----------------------|------------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Entrée | Céleri mayonnais | *** | Carottes rapées | *** | Coleslaw |
| Plat principal | Rôti de porc au jus * | Haut de cuisse rôti | Paupiette de veau sauce forestière | Pizza au fromage | Colin sauce curry |
| Accompagnement | Pommes sautées | Jardinière de légumes | Riz | Haricots verts persillés | Farfalles |
| Produit laitier | *** | Petit suisse aromatisé | *** | Yaourt sucré | *** |
| Dessert | Maestro chocolat | Fruit | Compote pomme abricot | Fruit | Éclair au chocolat |

Sans viande

Palet maraicher

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Sans porc

Palet maraicher

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

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

Sauce Forestière : roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry

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

Présence de porc *

Oeuf 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Entrée | Persillade pomme de terre | *** | *** | *** | Salade de blé |
| Plat principal | Cordon bleu | Tortellini provençal | Sauté de porc sauce moutarde | Sauté de veau marengo | Poisson meunière |
| Accompagnement | Brocolis persillés | *** | Poêlée cordiale | Purée de pomme de terre | Ratatouille |
| Produit laitier | *** | Petit moulé ail et fines herbes | Fromage blanc nature + sucre | Cantal | *** |
| Dessert | Fruiti | Flan vanille | Compote de pomme | Pêche au sirop | Fruiti |

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

Sans porc

Tarte 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

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

Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence

Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

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

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

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 18 au 24 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
MENU TOUT SCHUSS !

VENDREDI

| Entrée | *** | *** | *** | *** | *** |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Plat principal | Emincé de poulet fermier | Boulette végétale à la tomate | Calamars à la romaine + citron | Croziflette* | Colin sauce basquaise |
| Accompagnement | Lentilles cuisinées | Haricots beurre persillés | Choux fleurs paprika | *** | Semoule |
| Produit laitier | Tomme blanche | Yaourt aromatis | Chanteneig | Crème anglaise | *** |
| Dessert | Compote pomme banane | Fruit | Mousse au chocolat | Brioche tranchée | Fruit |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Croziflette aux champignons

Sans porc

Croziflette aux champignons

Les familles d'aliments :

- ViandeS, poissonS et oeufS
- LégumeS & fruitS
- ProduitS céréaliereS, féculenteS et légumeS secS
- produitS laitierS



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2 **Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon**

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces



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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée | *** | | *** | | *** | | *** | |
|-----------------|----------------------------------|--|------------------------|--|-----------------------------|--|--|--|
| Plat principal | Escalope viennoise | | Boeuf stroganov | | Jambon blanc * | | Lasagne ricotta épinards chèvre | |
| Accompagnement | Légumes du marché | | Blé | | Petits pois cuisinés | | Frites au four + ketchup | |
| Produit laitier | Yaourt brassé à la banane | | *** | | Gouda | | Camembert à couper | |
| Dessert | Madeleir | | Flan vanil | | Fruiti | | Maestro chocolat | |

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde

Sauce aurore : roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

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 01 au 05 Avril 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
PÂQUES

| | | | | | |
|-----------------|--|--|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Entrée | | Salade de pomme de terre méditerranéenne | *** | Pizza au fromage | Carottes rapées |
| Plat principal | | Œuf dur | Blanquette de poulet | Boulette d'agneau sauce orientale | Parmentier de canard |
| Accompagnement | | Épinards béchame | Riz créole | Haricots verts persillés | *** |
| Produit laitier | | *** | Petit suisse aromatisé | *** | *** |
| Dessert | | Compote de pomme | Biscuit | Fruit | Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques |

Sans viande

Sans porc

Blanquette de poisson

Boulette végétale sauce orientale

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 pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

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

Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide

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

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Entrée | Concombre vinaigrette | Blé provençal | Radis croq'sel | *** | Cœur de scarole |
| Plat principal | Roti de dinde au jus | Saucisse aveyronnaise | Filet de poulet à la crème | Poisson pané | Hachis végétal aux lentilles |
| Accompagnement | Gnocchis à la tomate | Brocolis persillés | Torsade | Carottes à la coriandre | *** |
| Produit laitier | Vache qui rit | *** | *** | Buchette mélangée à couper | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | *** | Mousse au chocolat | Fruit | Flan vanille | *** |

Sans viande

Palet montagnard

Colin sauce beurre blanc

Œufs brouillés au fromage

Sans porc

Colin sauce beurre blanc

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

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

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

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, bouillon de volaille, ail, carotte, persil, crème liquide, oignon

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Avril 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|
| Entrée | Salade de riz | Betteraves vinaigrette | *** | Carottes râpées à l'orange | Salade de lentilles |
| Plat principal | Tarte au fromage | Emincé de poulet sauce forestière | Cordon bleu | Saucisse de francfort | Colin 3 céréales |
| Accompagnement | Haricots beurre persillé | Boulgour | Poêlée cordiale | Pommes noisette + ketchup | Ratatouille |
| Produit laitier | *** | *** | Coulomiers à coupe | Yaourt brassé fraise | *** |
| Dessert | Flan chocolat | Fruit | Cocktail de fruits | *** | |

Sans viande

Colin sauce thym citron

Escalope panée végétale

Roulé végétal

Sans porc

Roulé végétal

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 riz : tomate, riz, maïs, sauce salade, mayonnaise

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Nos sauces

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

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

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 22 au 26 Avril 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| Entrée | *** | Salade de haricots verts | *** | Concombre à la menthe | *** |
| Plat principal | Nuggets de blé | Rôti de porc sauce barbecue* | Pilon de poulet rôti | Couscous (boulette/merguez) | Colin sauce curry |
| Accompagnement | Petits pois/carottes | Blé | Légumes du marché | Semouli | Choux fleurs persillés |
| Produit laitier | Carré montsurrais à coupe | Yaourt sucré | Edan | *** | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Mousse au chocolat | *** | Compote pomme frais | Gaufre liegeoise | Fru |

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Omelette

Couscous végétarien

Sans porc

Hoki sauce Nantua

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, tomate, maïs, vinaigrette

Couscous : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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

Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

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 29 Avril au 03 Mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|----------------------------|----------------------|--|-------------------------|------------------|
| Entrée | *** | *** | | Pâté de campagne* | Cœur de scarole |
| Plat principal | Bœuf bourguignon | Tortellini provençal | | Colin poêlé | Jambon blanc* |
| Accompagnement | Haricots verts méridionaux | *** | | Carottes à la coriandre | Riz crémeux |
| Produit laitier | Petit louis | Saint Nectaire | | *** | *** |
| Dessert | Compote pomme poire | Fruit | | Fruit | Maestro chocolat |

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Nuggets de blé

Sans porc

Œuf mayonnaise

Nuggets de blé

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

Tortellini provençal: pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce bourguignon :roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|--------------------|---------------------------|--|--|--|
| Entrée | Carottes râpées | Salade de riz arlequin | | | |
| Plat principal | Escalope viennoise | Sauté de porc au cidre* | | | |
| Accompagnement | Potatoes | Courgettes persillées | | | |
| Produit laitier | *** | Yaourt brassé à la banane | | | |
| Dessert | Fruit | *** | | | |

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Colin sauce Dugléré

Sans porc

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille

Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *

Oeuf 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.