

5 ELE 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Epiphanie

Vendredi Bio

Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés	Farfalles	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Petit suisse aromatisé	Carre président	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

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 :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi Bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Crêpe au fromage

Jambon grill au jus*

Petits pois carottes

Chanteneige

Mousse au chocolat

Chou rouge vinaigrette

Boulette de bœuf à la tomate

Blé

Yaourt brassé fraise

Fruit

Mortadelle*

Aiguillette de poulet au jus

Haricots verts persillés

Carré ligueil à couper

Flan vanille

Salade de pâtes napolitane

Omelette

Courgettes à la tomate

Yaourt fermier

Fruit

Cœur de scarole

Paëlla au poulet

Petit moulé

Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Paella au poisson

Sans porc

Pané blé fromage épinards

Œuf mayonnaise

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 napolitane : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



* présence de porc



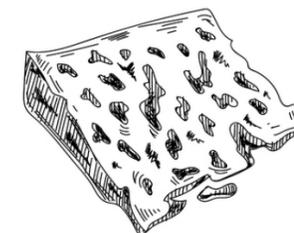
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



Oeuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
Haute valeur environnementale

Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 Janvier 2022



5 ELE 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de haricots verts	Piémontaise	Betteraves mozzarella	Taboulé	Soupe de légumes verts
Plat principal	Colombo de porc*	Escalope de poulet panée	Lasagnes bolognaise	Lentilles cuisinées aux carottes	Poisson meunière
Légumes Féculents	Boulgour	Brocolis persillés	***	***	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Vache Picon	Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme ananas	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale	Lasagnes 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 de haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

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

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

Nos sauces :

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE 1 BIO SEMAINE



Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Veggie burger	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de merlu sauce provençale	Haut de cuisse rôti
Légumes Féculents	Haricots verts persillés	Rosties	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt fermier	Tartare aux noix	Camembert à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes
	Pizza au fromage		Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage		Gratin de 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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

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

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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.



estaurat i on scol ai r e

Menus du 31 Janvier au 04 Février 2022



5 ELE 1 BIO SEMAINE

Lundi **bi o**

Mar di
Chandeleur

Mer cr edi

Jeudi
Nouvel an
chinois

Vendr edi

Entrée	Œuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes	Courgettes râpées
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Semoule	Carottes persillées	***	Torsades
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Carrié président	Buchette mélangée à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé
Dessert	Fruit	Crêpe vanille	Fruit	Tarte exotique	Compote pomme poire

Sans viande
Sans porc

Palet végétarien

Filet de colin sauce provençale

Tarte au fromage
Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc



Œuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
Haute valeur environnementale



Restauration scolaire

Menus du 07 au 11 Février 2022



5 ELE 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Céleri rémoulade

Farçons

Purée de pomme de terre

Vache Picon

Mousse chocolat

Salade de pâtes

Escalope de poulet panée

Choux fleurs persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Macédoine

Jambon grill au jus*

Lentilles cuisinées

Gouda

Clafoutis aux fruits rouges

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Poisson meunière

Courgettes à la tomate

Carré ligueil à couper

Fruit

Velouté pomme de terre/poireaux

Paupiette de veau à la crème

Riz jaune

Yaourt fermier

Madeline

Sans viande
 Sans porc

Galette lentilles boulgour

Omelette
 Omelette

Filet de colin sauce thym citron

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

- Céleri rémoulade** : céleri râpé, sauce rémoulade
- Salade de pâtes** : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,
- Velouté pomme de terre/poireaux** : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

Nos sauces :

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française



- * présence de porc
- Oeuf de France
- Produit fermier
- 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 1 BIO SEMAINE

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
Tartiflette party !**

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Boulette végétale sauce tomate	Batonnet de colin pané	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots verts persillés	Boullgour	Brocolis persillés	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Carré frais	Le Roussot à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit au sirop	Palmier	Fruit	Flan vanille
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage			Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc
Oeuf de France



Produit fermier



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 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mar di

Mer credi

Jeudi

Vendredi bio

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

Chou blanc vinaigrette

Sauté de porc à la moutarde

Blé

Camembert à couper

Mousse chocolat

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Piémontaise

Cordon bleu

Haricots verts persillés

Yaourt sucré

Fruit

Escalope panée végétale

Courgettes râpées

Gratin de poisson

Coquillettes

Vache Picon

Maestro vanille

Roulé au fromage

Epinards béchamel/Riz

Petit suisse aromatisé

Fruit

Coleslaw

Lasagnes bolognaise

Yaourt vanille

Cookie

Lasagnes 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil
Gratin de poisson ; poisson blanc, moules, crème, curry



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Bonnes vacances !



* présence de porc



Oeuf de France



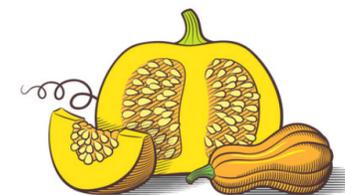
Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE 1 BIO SEMAINE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bi o	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Salade mélangée	Salade de riz maison
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde sauce forestière	Raviolis oriental aux lentilles	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	Duo de courgettes persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Tartare aux noix	Coulommiers à couper	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit au sirop	Compote pomme poire	Fruit	Flan vanille	Fruit
	Pané poireaux sarrasin	Boulette végétale tomate basilic	Œuf mayonnaise / Tarte au fromage Œuf mayonnaise		

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 :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

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

Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



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.