



JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

5 ELE
1BIO/SEMAINE

LUNDI

CLSH

MARDI

MERCREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Quiche lorraine*	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de boeuf au jus	Wings de poulet fermier	Sauté de porc au miel*	Omelette	Poisson meunière
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Farfalles	Haricots verts persillés	Purée de butternut
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Carré frais	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	BRIOCHE DES ROIS	Fruit

Sans viande

Omelette

Tarte au fromage/ Palet végétarien

Colin sauce citron

Sans porc

Tarte au fromage

Colin sauce citron

Les familles d'aliments :

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



HAPPY NEW YEAR

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

NOS SAUCES :

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

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



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
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Mortadelle*	Velouté de courgette	Salade de pâtes napolitane
Plat principal	Œuf florentine	Paupiette de veau sauce chasseur	Colin poêlé	Lasagnes bolognaise	Nuggets de blé
Accompagnement	***	Blé	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Emmental	Mimolette	Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat	Flan vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce armoricaine

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Lasagne chèvre épinards

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

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

Œuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

NOS SAUCES :

Sauce chasseur : roux blanc, carottes, champignons, vin rouge, oignons, fond brun

* présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Bleu blanc cœur



Agriculture biologique



AOP



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 16 au 20 Janvier 2023



5 ELE
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	SALADE ASIATIQUE	Salade de haricots verts
Plat principal	Carbonade flamande	Jambon blanc*	Hoki sauce niçoise	SAMOUSA AUX LEGUMES ET NEM AU POULET + SAUCE NUOC MAM	Mac&Cheese
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	Duo pomme de terre/carottes	RIZ CRÉMEUX	***
Produit laitier	Yaourt vanille	Petit suisse aromatisé	Gouda	VACHE PICON	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Petit beurre	Maestro vanille	CHOU VANILLE	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Pizza au fromage

Samoussa aux légumes

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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, biere, pain d'epices, oignons

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

AOP

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

Produit fermier

Agriculture biologique



5 ELE 1BIO/SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes arlequin	Navet râpé mayonnaise	Rosette*	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet au curry	Boulette de bœuf sauce provençale	Batonnet de colin pané	Raviolis oriental aux lentilles
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Boullgour	Haricots verts méridional	***
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Yaourt sucré	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Edam
Dessert	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Pané blé fromage	Hoki sauce citron	Boulette végétale sauce provençale	Œuf mayonnaise	
Sans porc	Pané blé fromage			Œuf mayonnaise	

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : pâtes, 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 provençale : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



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
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé	Carottes râpées
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	 Boeuf aux olives	 Pilon de poulet rôti	Colin fish and chips + citron 	Coquiflette*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Pommes vapeur	Ratatouille	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président	Le Roussot à couper	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au citron
Dessert	Fruit	Flan caramel	Compote de pomme	Crêpe sucrée	Fruit

Sans viande

Galette aux legumes

Omelette

Coquiflette sans viande

Sans porc

Coquiflette sans viande

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, mayonnaise, vinaigre

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

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

Coquiflette : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème


NOS SAUCES :


Sauce aux olives : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives, bouillon de boeuf



* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Produit fermier

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

5 ELE
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Surimi mayonnaise	Velouté carotte/patate douce	Taboulé
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Blanquette de poulet	Haut de cuisse rôti	Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière
Accompagnement	Courgettes béchamel	Blé	Brocolis persillés	***	Carottes méridionales
Produit laitier	Vache picon	Yaourt sucré	Tartare	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Tarte aux poires

Sans viande

Palet végétarien

Colin sauce niçoise

Pizza au fromage

Sans porc

Palet végétarien

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

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

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

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

NOS SAUCES :

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

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



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
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Tarte au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Gardiane de bœuf	Calamars à la romaine	Couscous (boulette/merguez)
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Pennes	Trio de légumes	Semoule
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré	Petit louis	Munster à couper	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Palmier	Gâteau Basque	Flan vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles

Hoki sauce beurre blanc

Couscous végétarien

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de boeuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

NOS SAUCES

Sauce gardiane : roux blanc, carottes, vin rouge, oignons, bouillon de boeuf, laurier, herbes de Provence



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



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
1BIO/SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolì	Velouté de courgette	Rosette*
Plat principal	Escalope de poulet panée	Brandade de poisson	Sauté de poulet basquaise	Farçons	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	Légumes du marché	Duo pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Chanteneige
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Cookie	Maestro vanille

Sans viande

Escalope panée végétale

Omelette

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mavonnaise

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

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

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Brandade de morue : purée de pomme de terre, colin

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

Nos sauces :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, Certification environnementale niveau 2



* présence de porc

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



AOP



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 1BIO/SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Axoa végétarien	Boulette d'agneau sauce brune	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Blé	Brocolis méridional	Purée de panais	Carottes persillées	Boullgour
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Coulommiers à couper	Carré président
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Fruit	Beignet choco noisette	Flan chocolat

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale

Poissonnette

Galette aux légumes

Galette aux légumes

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, mayonnaise, vinaigre

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

Axoa végétarien : égréné végétal, roux blanc, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbe de provence, laurier, épices

NOS SAUCES :

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil

Sauce armoricaine : roux blanc, oignon, vin blanc, fumet de poisson, tomate concentrée



* présence de porc

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2