



# Restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Septembre 2023



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
menu RUGBY !

Entrée	***	***	Melon	Carottes râpées	Radis
Plat principal	Pizza au fromage	Haché de bœuf au jus	Colin sauce citron	Jambon blanc*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre meridional	Choux fleurs persillés	Blé	Torsades	Chips
Produit laitier	Edam	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Yaourt sucré	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	***	***	Entremet au chocolat

Sans viande

\*\*\*

Croc fromage

\*\*\*

Omelette

Nuggets de blé

Sans porc

Omelette

## Les familles d'aliments :

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

### Nos sauces :

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



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<sup>er</sup> 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 Septembre 2023



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Betteraves vinaigrette	***	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Blanquette de veau	Emincé de poulet sauce curry	Palet végétarien à la montagnarde	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petit pois/carottes
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt brassé à la fraise	Gouda	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Fruit	***	Flan vanille	***	Compote de pomme

Sans viande

Tarte au fromage

Hoki sauce beurre blanc

Galette quinoa provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Tarte au fromage

## 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 sauces :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

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

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<sup>er</sup> 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 22 Septembre 2023



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Menu net zero

Vendredi

Entrée	***				
Plat principal	<b>Paupiette de veau à la moutarde</b>	<b>Piémontaise</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Melon</b>	***
Accompagnement	<b>Haricots verts méridionaux</b>	<b>Grignotines de porc sauce barbecue*</b>	<b>Paella au poulet</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>	<b>Colin poêlé</b>
Produit laitier	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	***	<b>Coquille</b>	<b>Carottes persillées</b>
Dessert	<b>Compote pomme fraise</b>	***	<b>Vache qui rit</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Emmental</b>
		<b>Fruit</b>	***	***	<b>Gâteau basque</b>

Sans viande

Colin sauce thym citron

Boulette végétale sauce tomate

Paella au poisson

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale sauce 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Paella au poulet : riz, poulet, petits pois, poivrons, cocktail de fruit de mer, épices paella

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil

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

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



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<sup>er</sup> 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.



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat principal	Carottes râpées Carbonade de bœuf	*** Haut de cuisse rôti	Courgettes râpées Jambon blanc*	Crêpe aux champignons Colin sauce Dugléré	*** Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Ratatouille	Farfalles	Epinards béchamel	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro chocolat	***	Flan vanille

Sans viande

Gratin de poisson

Palet maraicher

Poisson pané

\*\*\*

\*\*\*

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 :

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

### Nos sauces :

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices  
Sauce dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate  
Gratin de poisson : colin, moules, sauce curry

Présence de porc \*

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

# Restauration scolaire

Menus du 02 au 06 Octobre 2023



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat principal	<b>Blé provençal</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	***	***	<b>Persillade de pomme de terre</b>
Accompagnement	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Aiguillette de poulet à la crème</b>	<b>Wings de poulet fermier</b>	<b>Gratin de tortis à la provençale</b>	<b>Hoki sauce échalotte</b>
Produit laitier	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Semoule</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	***	<b>Jardinière de légumes</b>
Dessert	***	<b>Edam</b>	<b>Yaourt brassé à la fraise</b>	<b>Livarot à couper</b>	***
	<b>Fruit</b>	***	<b>Fruit</b>	<b>Fouace aveyronnaise</b>	<b>Compote de pomme</b>

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Surimi mayonnaise/ Poisson meunière

\*\*\*

\*\*\*

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 :

**Blé provençal :** blé, poivrons, olives, vinaigrette

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

**Gratin de tortis à la provençale :** tortis, ratatouille, emmental

### Nos sauces :

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

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<sup>er</sup> 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 09 au 13 Octobre 2023



MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat principal	Salade de pâtes arlequin	Carottes râpées	***	***	***
Accompagnement	Cordon bleu	Sauté de veau marengo	Boulette d'agneau sauce tomate	Colin poêlé	Veggie burger
Produit laitier	Brocolis persillés	Riz	Haricots plats persillés	Duo de pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Dessert	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse nature + sucre	Petit louis	Saint Nectaire
	***	***	Palmier	Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Sans porc

Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

\*\*\*

## 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 pâtes arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

### Nos sauces :

Sauce marengo : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence

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

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

MENUS 4 ELE  
EGALIM

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre maïs vinaigrette	Salade de riz	Tomate mozzarella	***	Salade de blé thon avocat
Plat principal	<b>Chakalaka</b>	<b>Barbecue snags*</b>	Lasagnes bolognaise 	<b>Colin façon fish and chips</b>	<b>Haut de cuisse chimichurri</b>
Accompagnement	<b>Semoule</b> 	<b>Purée de patate douce</b>	***	<b>Frites au four</b>	<b>Courgettes sauce salsa</b>
Produit laitier	<b>Cantal</b> 	***	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Crème anglaise</b>	***
Dessert	***	<b>Fruit</b>	***	<b>Crumble aux pommes</b>	<b>Ananas au sirop</b>
Sans viande	***	Saucisse végétale	Lasagne chèvre épinards	***	Galette quinoa provençale
Sans porc		Saucisse végétale			

## 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 : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka : haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Barbecue snags = chipolatas grillées

### Nos sauces :

Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa : roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice mexicaine, paprika, piment



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