



Restauration scolaire

Menus du 08 au 12 Janvier 2024



4 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Épiphanie

Entrée	Betteraves vinaigrette	***	***	Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Livarot à couper	Edam	***	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

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 lentilles : lentilles, oignon, persil

Présence de porc *

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

Œuf de France

Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

Label rouge

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

Pêche responsable

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

Agriculture biologique

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

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 cuites 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.



4 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Coleslaw	***	Velouté de courgettes	***
Plat principal	Haut de cuisse au jus	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème	Poisson meunière
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles cuisinées	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	***	Mimolette	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	***	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Palet maraicher

Omelette

Sans porc

Palet maraicher

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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, 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.



4 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Macédoine	Salade de haricots verts	***	Duo de crudités
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	Jardinière de légumes	***	Farfalle	Choux de Bruxelles à la tomate	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	***	Yaourt sucré	***
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Madeleine	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Calamars à la romaine

Colin sauce niçoise

Sans porc

Calamars à la romaine

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, vinaigrette, persil

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

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

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.



4 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi
chandeleur

Vendredi

Entrée	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise	***	Thon mayonnaise	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionaux	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Petit suisse nature + sucre	Emmental	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	Flan caramel	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce curry

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

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 :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

Nos salades et nos plats composés :

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

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

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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 05 au 09 Février 2024



4 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	***	Salade de pâtes napolitain	Saucisson à l'ail*	Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce armoricaine	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Ratatouille	Poêlée cordiale	Epinards béchamel	Riz	Coquille
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré	***	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	Compote pomme fraise	Chou vanille	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise / Palet montagnard

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes

Sans porc

Œuf mayonnaise

Hoki sauce agrumes

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 napolitain : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

Nos salades et nos plats composés :

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, 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