



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



4 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitaines	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Irish stew	Cordon bleu	Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Carottes au cumin	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	***	Pont l'évêque à couper	***	***
Dessert	Petit beurre	Fruit	***	Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

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

- Persillade de pomme de terre** : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitaines** : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade de pois chiche à la portugaise** : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
- Salade grecque** : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces:

- Sauce irlandaise** ; roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre** : roux blanc, crème, poivre



- 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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

MENU ANTI-GASPI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de blé printanière	***	***	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boulgour	Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		***	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	***
Dessert		Crème caramel	Fruit	Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

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 blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

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

Nos sauces

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



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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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	***				
Plat principal	Haut de cuisse rôti ¹	Bœuf stroganov	Salade de pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	***
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés	***	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	Vache qui rit	***	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Maestro vanille	***	Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Colin sauce Nantua

Palet maraicher

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



Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***		Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet ¹	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet ¹
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	***	Mousse au chocolat
	Sans viande Sans porc	Croc fromage Croc fromage	Nuggets de blé	***	Paella au poisson

Les familles d'aliments

● Viande.S. poissons et oeufs ● Légume.S & 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 méditerranéenne : pâtes, tomates, olives, herbes de provence

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

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

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 10 au 14 Juin 2024



4 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

FÊTE DU SPORT

Entrée	Piémontaise	***	Quiche lorraine* ¹	Salade de tomates	***
Plat principal	Bœuf à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	***	Yaourt fermier	Saint Nectaire	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit	***	Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

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



Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, mais, vinaigrette

Nos sauces

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

Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc



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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

REPAS FROID

Entrée	Duo de crudités	 Salade de pâtes napolì	***	 Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Aiguillette de poulet sauce basquaise ¹	 Boulette de bœuf sauce brune	 Colombo de poisson	Jambon blanc* ¹
Accompagnement	***	Haricots verts persillés 	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	***	Camembert à couper	***	Mimolette
Dessert	***	Fruit	Flan caramel	Fruit 	***

Sans viande

Galette quinoa provençale

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

Sans porc

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

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

- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Salade de pâtes napolì :** pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette
- Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

- Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, oignons
- Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
- Sauce brune :** roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail
- Sauce colombo :** roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Coleslaw	***	Melon à couper	Tomates mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti ¹	Colin 3 céréales	Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz crémeux	Petits pois/carottes	Salade de pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Emmental	***	***
Dessert	Flan vanille	***	Compote de pomme	Twibio au chocolat	Fruit
	Sans viande	Hoki sauce Dugléré		Oeuf mayonnaise	Gratin de poisson
	Sans porc			Oeuf mayonnaise	

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 blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces
Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, 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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 Juillet 2024



4 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Salade grecque
Plat principal	Boulette tomate basilic à l'orientale	Aiguillette de poulet au jus ¹	Rôti de porc aveyronnais sauce au jus*	Colin sauce citron	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	***	Edam	Fromage blanc nature	Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Confiture	Fruit	***
Sans viande	***	Croc fromage	Œufs brouillés	***	***
Sans porc			Œufs brouillés		

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 pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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.