

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Août au 02 Septembre 2022



Lundi Mardi Mercredi Jeudi BIO ST CEZERT Vendredi LE BURGAUD rentrée scolaire **CLSH CLSH** clsh Salade de riz arlequin Entrée Betteraves vinaigrette 盦 Poisson meunière Lasagnes bolognaise Plat principal *** Haricots verts persillés Accompagnement Chanteneige Produit laitier Yaourt sucré Flan vanille Dessert Fruit Sans viande Lasagne ricotta épinards chèvre Sans porc Les Jamilles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Viandes, poissonsLégumes& fruits

Nos salades et nos plats composés :

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

* présence de porc

🖄 Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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 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.



AOP

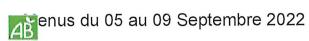
Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

RESTAURATION SCOLAIRE





ST CEZERT Vendredi Mercredi Jeudi Mardi bio Lundi LE BURGAUD Tomates mozzarella Entrée Carottes râpées Melon Taboulé Filet de colin sauce thym Hachis végétal aux lentilles Plat principal Jambon grill sauce au poivre* Blanquette de poulet *** Blé wal Riz jaune Accompagnement Choux fleurs persillés Fromage blanc vanille Produit laitier Vache picon Petit suisse sucré Camembert à couper Beignets choco noisette Fruit Compote pomme pêche Dessert Fruit Sans viande Quenelles lyonnaise sauce tomate Galette quinoa provençale Sans porc Galette quinoa provençale Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits Viandes, poissons
 Légumes
 truits

Nos salades et nos plats composés :

Taboulé: semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

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

Nos sauces;

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème Sauce thym citron: fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

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

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 1er 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.



AOP

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Septembre 2022



ST CEZERT Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Lundi LE BURGAUD Concombre vinaigrette Riz niçois Entrée Salade de pâtes napoli Betteraves échalottes Saucisse aveyronnaise* Gardiane de bœuf Nuggets de poisson Plat principal Pizza au fromage Légumes du marché Choux de Bruxelles Lentilles cuisinées **Tortis** Accompagnement Carré président **Produit laitier** Coulommiers à couper Petit suisse aromatisé Yaourt nature Madeleine Fruit Dessert Compote de pomme Confiture Sans viande Galette quinoa provençale Omelette Sans porc Galette quinoa provençale Les familles d'aliments: Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes napoli: pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

Nos sauces:

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

* présence de porc

陰 Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

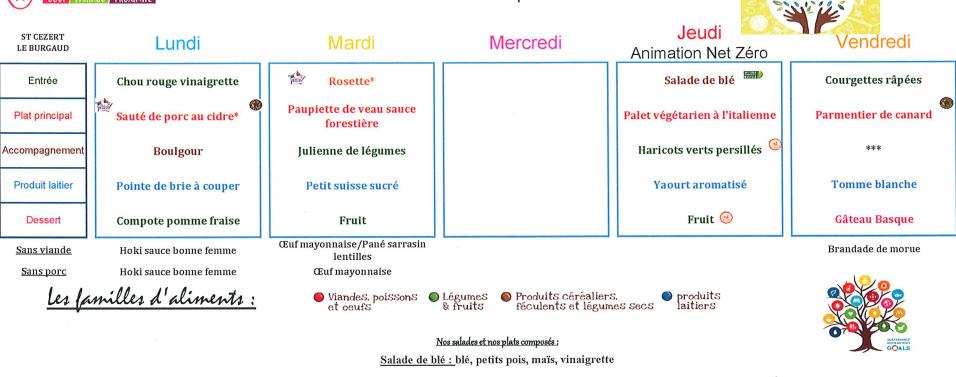
Haute valeur environnementale

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 <u>Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins</u> (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.



Menus du 19 au 23 Septembre 2022



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

Certification environnementale niveau 2

<u>Parmentier de canard</u>: purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces

<u>Sauce au cidre</u>: roux blanc, fond brun, cidre, crème <u>Sauce forestière</u>: roux blanc, champignons, carottes, crème * présence de porc



Label rouge

😂 Pêche responsable

Haute valeur environnementale

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 <u>Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins</u> (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{ee} 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 du 26 Septembre au 01 Octobre 2022



ST CEZERT Jeudi Vendredi Lundi Mardi Mercredi LE BURGAUD Salade de pomme de terre Risoni aux petits légumes Entrée Betteraves vinaigrette Tomate croq sel méditerranéenne Carbonade de bœuf Plat principal Veggie burger Calamars à la romaine Sauce carbonara* Accompagnement Semoule Choux fleurs béchamel Ratatouille Pennes Produit laitier Carré président Petit suisse aromatisé Carré président Yaourt sucré Dessert Mini roulé à la fraise Fruit Flan caramel Fruit Sans viande Crêpe tomate mozzarella Gratin de quenelles lyonnaise Colin sauce citron Sans porc Crêpe tomate mozzarella Gratin de quenelles lyonnaise Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Viandes, poissons
 Légumes
 t oeufs

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pomme de terre méditérranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos sauces:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc Sauce carbonara: roux blanc, crème, lardons

présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



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 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 du 03 au 07 Octobre 2022



ST CEZERT Vendredi Lundi Mardi Mercredi Jeudi LE BURGAUD Blé provençal Salade de riz mexicaine Entrée Persillade de pomme de terre Chou blanc vinaigrette Colin poêlé Sauté de dinde au curry Hachis végétal aux lentilles Plat principal Jambon grill au jus* *** Blé Courgettes persillées Petit pois carottes Accompagnement Saint Paulin Petit moulé **Produit laitier** Petit suisse sucré Chanteneige Compote de pomme Flan vanille Dessert Fruit Mousse au chocolat Sans viande Boulette tomate basilic Croq'fromage Sans porc Croq'fromage Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits Viandes, poissons
 Légumes
 & fruits Nos salades et nos plats composés : Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Label rouge Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili présence de porc AOP **Œuf de France** Fabriqué en aveyron <u>Hachis végétal aux lentilles</u>: purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate Label rouge Viande bovine française Pêche responsable Viande porcine française Nos sauces: Haute valeur environnementale Volaille française Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry Agriculture biologique 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 <u>Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins</u> (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du <u>1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française</u>. 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 du 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



Lundi bio Jeudi Vendredi Mardi Mercredi 5 ELE STD Blé provençal Entrée Carottes râpées au citron Pennes napolitaine Cœur de batavia Gratin de tortis à la Plat principal Rougail saucisse* Escalope viennoise Cari de poulet provençale *** Brocolis persillés Accompagnement Riz créole Haricots beurre méridional Petit moulé Edam Produit laitier Camembert à couper Yaourt nature Tarte banane chocolat Mousse au citron Dessert Fruit Confiture Escalope panée végétale Sans viande Cari de poisson Tarte au fromage Sans porc Tarte au fromage

> Légumes & fruits

Viandes, poissons et oeufs

Les familles d'aliments:

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

AOP

Nos salades et nos plats composés :

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

Nos sauces:

<u>Sauce rougail</u>: tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu <u>Sauce cari</u>: vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille * présence de porc

🖄 Œuf de France

🥙 Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

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 1er 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.



Volaille française

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Octobre 2022





Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

ST CEZERT LE BURGAUD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette		Coleslaw	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde		Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour		***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés		Yaourt à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier		Fruit	Flan caramel
<u>Sans viande</u>	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua			Œuf mayonnaise
Sans porc	•				Œuf mayonnaise
Les familles d'aliments : Our Viandes, poissons Légumes & fruits Our féculents et légumes secs laitiers					
Nos salades et nos plats composés :					
<u>Piémontaise</u> : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise					* présence de porc
	AOP				presence de poro
	Fabriqué en aveyron Nos sauces:				Œuf de France
1	Viande bovine française Sauce moutarde: roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf				Label rouge
(and	Viande porcine française				[©] Pêche responsable
	,				

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 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.