



5 ELE 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi BIO**

**Vendredi**

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Rosette*
<b>Filet de poulet au jus</b>
<b>Epinards béchamel</b>
<b>Edam</b>
<b>Fruit</b>

<b>Carottes râpées</b>
<b>Haché de veau sauce au poivre</b>
<b>Semoule</b>
<b>Petit moulé</b>
<b>Flan caramel</b>



<b>Concombre</b>
<b>Omelette au fromage</b>
<b>Pâtes</b>
<b>Babybel</b>
<b>Compote de pommes</b>

<b>Salade de pomme de terre</b>
<b>Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne</b>
<b>Petits pois</b>
<b>Yaourt sucré</b>
<b>Fruit</b>

Sans viande

Œuf mayonnaise/Filet de poisson

Galette végétale

Steak de soja

Sans porc

Œuf mayonnaise

Steak de soja

*Les familles d'aliments :*

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**  
Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces:**  
Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre  
Sauce au citron : base roux, fumet de poisson, crème, jus de citron  
Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde à l'ancienne

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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,

*La semaine de l'Europe*



5 ELE 2 BIO/MOIS

  
**Lundi**

  
**Mardi**

  
**Mercredi**

  
**Jeudi**

  
**Vendredi**

Entrée	Duo de crudités	Crêpe au fromage	Salade grecque	Chou rouge vinaigrette	Tomates rondelles
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet à la hongroise	Jambon grill au jus*	Colin fish and chips	Choucroute garnie*
Légumes Féculeux	Lentilles	Haricots verts vapeurs	Riz	Potatoes	***
Produit laitier	Vache picon	Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Steak de soja	Veggie burger		Choucroute de la mer Choucroute de la mer

*Les familles d'aliments*

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette






Salade grecque : tomate, concombre, feta, olives noires, vinaigrette

Choucroute garnie : chou, pommes vapeurs, saucisse de francfort, saucisson à l'ail

Choucroute de la mer : chou, pommes vapeurs, filet de poisson

**Nos sauces :**

Sauce à la hongroise : bouillon de volaille, concentré de tomate, crème, vin blanc

-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



**MENU Cantine**

5 ELE 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert
	<b>Taboulé</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b>	<b>Courgettes persillées</b>	<b>Gouda</b>
	<b>Concombre</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Roti de porc aveyronnais*</b>	<b>Carottes au cumin</b>	<b>Yaourt fermier</b>
	<b>Pâté de campagne*</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Chanteneige</b>
	<b>Salade de haricots verts</b>	<b>Sauté de bœuf à la provençale</b>	<b>Pâtes</b>	<b>Camembert</b>
	<b>Filet de poisson</b>	<b>Galette végétale</b>	<b>Omelette Omelette</b>	<b>Flan vanille</b>
	<b>Sans viande</b>	<b>Sans porc</b>	<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Boulette végétale</b>
	<b>Compote pomme abricots</b>	<b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Fruit</b>

*Les familles d'aliments :*

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

\*présence de porc



**Nos salades et plats composés:**  
Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces :**  
**Sauce à la provençale :** fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence,

- Fabriqué en aveyron*
- Viande bovine française*
- Viande porcine française*
- Volaille française*
- Circuit court*

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi BIO**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Salade de riz  
**Jambon grill au jus\***  
 Epinards béchamel  
 Fromage fouetté  
**Maestro chocolat**

*Betteraves*  
 *Bœuf braisé*  
*Blé*  
 Yaourt sucré  
 Fruit

Persillade de pomme de terre  
**Cordon bleu**  
 Petit pois  
 Coulommiers  
 Fruit



Sans viande  
 Sans porc

Steak de soja  
 Steak de soja

Veggie burger

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**  
 Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette  
 Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

-  *Fabriqué en aveyron*
-  *Viande bovine française*
-  *Viande porcine française*
-  *Volaille française*
-  *Circuit court*

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	Macédoine	Salade de pâtes au thon	Concombre
Plat principal	Sauté de porc au caramel*	Boulette de bœuf à la tomate	Filet de poulet au jus	Colin poêlé	Parmentier de canard
Légumes Féculents	Potatoes	Cougettes vapeurs	Riz	Ratatouille	***
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Tartare	Mimolette	Emmental	Yaourt fermier
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Crumble aux pommes
<b>Sans viande</b>	Filet de poisson	Pizza au fromage / boulette végétale	Galette végétale		Brandade de morue
<b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Pizza au fromage			

*Les familles d'aliments :*

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, tomate, vinaigrette  
 Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

**Nos sauces :**

Sauce caramel : préparation caramel, bouillon, fond brun, sucre, base roux  
 Sauce tomate : fond brun, bouillon, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux,

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi BIO**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert



**Betteraves**  
 Emincé de poulet au jus  
 Lentilles  
 Carré frais  
 Fruit

**Taboulé**  
 Goulash de veau  
 Choux de Bruxelles  
 Petit suisse sucré  
 Fruit

**Saucisson à l'ail\***  
 Poisson meunière  
 Haricots verts persillés  
 Carré président  
 Maestro vanille

**Radis**  
 Pâtes carbonara\*  
 \*\*\*  
 Petit moulé  
 Compote pommes abricots

Sans viande  
 Sans porc

Steak de soja

Veggie burger

Œuf dur mayonnaise  
 Œuf dur mayonnaise

Pâtes au poisson  
 Pâtes au poisson

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés:**

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

**Nos sauces :**

**Sauce goulash :** fond brun, bouillon boeuf, paprika, crème, base roux, oignon

**Sauce carbonara :** base roux, crème, lardons, sel, poivre

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi BIO
Entrée	Tarte aux légumes	Salade grecque	Salade de riz au thon	Melon	Concombre
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de dinde aux poivrons	Rôti de porc aveyronnais*	Poisson pané	Lasagne bolognaise
Légumes Féculents	Haricots beurre persillés	Semoule	Choux fleurs persillés	Pâtes	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache picon	Camembert	Petit suisse aromatisé	Emmental
Dessert	Pêche	Flan à la vanille	Compote pomme ananas	Eclair au chocolat	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Galette végétale	Nuggets de blé Nuggets de blé		Brandade de morue

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

● Viande, poissons et œufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

Nos salades et plats composés:

Tarte aux légumes : courgettes, tomate, mozzarella, pesto  
Salade grecque : tomate, concombre, feta, olives noires, vinaigrette  
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce aux poivrons : bouillon de volaille, sauce tomate, base roux, ail, persil, poivrons



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
Américain**

**Vendredi**

Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert	
	Salade de pâtes	Tomate rondelles	Crêpe au fromage	Salade mélangée	Taboulé
	Carbonade de bœuf	Jambon grill au jus*	Haché de veau au jus	Nuggets de poulet	Dos de colin au thym et au citron
	Courgettes vapeurs	Lentilles	Epinards béchamel	Potatoes	Carottes vapeurs
	Yaourt sucré	Chanteneige	Tartare	Gouda	Carré ligueil
	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Donut	Fruit
Sans viande	Steak de soja	Pizza au fromage	Veggie burger	Nuggets de poisson	
Sans porc		Pizza au fromage			

*Les familles d'aliments :*

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

\*Présence de porc



**Nos salades et plats composés:**  
**Salade de pâtes :** pâtes, tomate, maïs, vinaigrette  
**Taboulé :** semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.  
**Nos sauces :**  
**Carbonade :** fond brun, bouillon boeuf, oignon, thym, laurier, bière, pain d'épices  
**Sauce thym, citron :** fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 2 BIO/MOIS

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

*Repas stock tampon*

*Repas froid*

Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert	
	<b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Boulette de bœuf sauce barbecue</b>	<b>Choux fleurs vapeur</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Fruit</b>
	<b>Boulette végétale</b>				
	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Sauté de poulet aux olives</b>	<b>Pommes sautées</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fruit</b>
	<b>Galette végétale</b>				
	<b>Salade napolitaine</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Maestro chocolat</b>
	<b>Betteraves</b>	<b>Raviolis pur bœuf</b>	<b>***</b>	<b>Compote</b>	<b>Biscuits</b>
	<b>Lasagne au saumon</b>				
	<b>Tomate</b>	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Edam</b>	<b>Fruit</b>
	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>			

Sans viande  
Sans porc

*Les familles d'aliments :*

\*Présence de porc

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

**Nos salades et plats composés:**

**Salade de pomme de terre :** pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette  
**Salade napolitaine :** Pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigre Balsamique, herbes aromatiques (basilic, origan, romarin, thym), vinaigrette.  
**Salade de riz :** riz, maïs, tomate, vinaigrette

**Nos sauces:**

**Sauce barbecue :** concentré de tomate, préparation barbecue, sucre



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.