

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



**MENU DES PETITS MUSCLÉS**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée	Potage	Salade de pâtes napoli			
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Yoppi! est mercredi!	Paté de campagne*	Salade verte
Accompagnement	Frites	Haricots plats méridionaux		Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Produit laitier	****	****		Epinards béchamel	Farfalle
Dessert	Pomme	Cookie		Fromage blanc sucré	Petit louis
Sans viande	Croc fromage	Pizza au fromage		Surimi mayonnaise/Omelette	
				Surimi mayonnaise	
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 pâtes napolé : maïs, tomate, pâtes

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de bœuf

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

Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentrée, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

- 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 napolé : maïs, tomate, pâtes

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de bœuf

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

Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentrée, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

- Présence de porc \*
- Ouf de France
- Label rouge
- Peche 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 13 au 17 Novembre 2023



Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé			Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	<b>Sauté de poulet tandoori</b>	<b>Veggie burger</b>			<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>
Accompagnement	Riz	Purée de courgette 			Petit pois	***
Produit laitier	****	Petit suisse sucré			****	****
Dessert	<b>Poire</b>	****			<b>Donut</b>	<b>Pomme</b> 
Sans viande	Hoki sauce tandoori	***	Boulette végétale sauce tomate		***	Lasagne chèvre épinards
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 :

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







Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence






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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentré, épices tandoori, oignons

Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

-  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
-  Peche responsable
-  Agriculture biologique
-  Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certains composants 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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**








**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée	Salade de haricots verts 	Crêpe au fromage		Salade de blé 
Plat principal	<b>Gnocchi à la provençale</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Sauce carbonara*</b>	<b>Gardiane de boeuf</b>
Accompagnement	****	Salsifis sauce tomate	Coquillette 	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt Aromatisé	****	****	Mimolette 
Dessert	****	Compote de pomme	****	****

Sans viande

\*\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

- Vandes, poissons
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate


### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :


Sauce nicoise : fumet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provence, laurier, oignons

Haute valeur environnementale 

Agriculture biologique 

Pêche responsable 

Label rouge 

Oeuf de France 

Présence de porc \*



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Menus du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



Entrée	Piémontaise
Plat principal	<b>Palet végétarien</b>
Accompagnement	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Carré président
Dessert	***

Chou blanc vinaigrette	Boulette de bœuf sauce milanaise
Purée de pomme de terre	***
Pomme	***

Galette quinoa provençale	Potée aux légumes
Potée aux légumes	***
Flan pâtissier	***

Salade de pâtes italienne	Poisson pané
Ratatouille	***
Fromage blanc sucré	***

**MARDI**

**MERCREDI**



**JEUDI**

**VENDREDI**

**Sans viande**

\*\*\*

\*\*\*

**Boulette végétale sauce milanaise**

**Galette quinoa provençale**

**Potée aux légumes**

\*\*\*

\*\*\*

**Les familles d'aliments :**

- Vandes: poissons
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

**NOS SALAMES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**



Appellation d'origine protégée



Fabrique en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

Salade de pâtes italienne: pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes

**NOS SALAMES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce milanaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, vin blanc, fond brun, herbes de provence, oignons carotte

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Pêche responsable

Label rouge

Ouf de France

Présence de porc \*

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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé
<b>Aiguillette de poulet au jus</b>
Epinards béchamel
****
Poire

Carottes râpées
<b>Colin sauce armoricaine</b>
Pomme vapeur
Yaourt sucré
Cookie
***

Yoppi! C'est mercredi!
Omelette

Euf mayonnaise
<b>Tajine de pois chiche</b>
Semoule
****
Prune

Radis beurre
<b>Lasagne bolognaise</b>
****
****
Compote pomme abricot
***

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Sans viande

Tarte aux légumes

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 :**

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

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, pruneau, épice couscous, roux blanc, tomate concentrée

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail

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

- Présence de porc \*
- Ouf 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

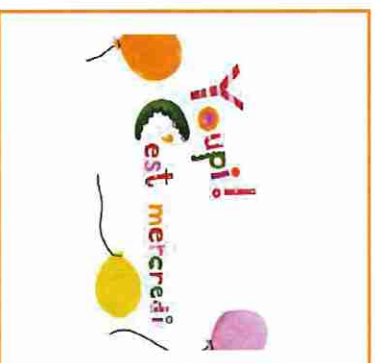
**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Betteraves vinaigrette	
<b>Sauté de porc au jus*</b>	
Lentilles	
Mimosette	
***	

Velouté pomme de terre poireaux	
<b>Pizza au fromage</b>	
Haricots beurre persillés	
****	
Clémentine	
***	



Surimi mayonnaise	
<b>Axoa de boeuf</b>	
Riz	
Tartare	
***	

Salade verte	
<b>Brandade maison</b>	
****	
Tartare	
****	
<b>Mousse au chocolat</b>	
***	

Sans viande

Palet végétarien

\*\*\*

Croc fromage

Axoa végétarien

\*\*\*

Sans porc

Palet végétarien

\*\*\*

Crêpe tomate mozzarella

Axoa végétarien

\*\*\*

## 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 :**

**Velouté pomme de terre poireaux :** pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

**Brandade maison :** purée de pomme de terre, cube de colin, ail

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Axoa de boeuf :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égrené de boeuf

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'information 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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS



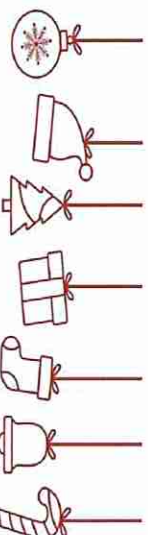
MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Menu de Noël

## RESTAURATION SCOLAIRE

### Menus du 18 au 22 Décembre 2023

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Yoppi! C'est mercredi!	Coleslaw	Jambon blanc*
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Choux fleurs persillés	Farfalles	Farfalles
Accompagnement	****	****	****	****	****
Produit laitier	****	Gouda	****	****	****
Dessert	Crème chocolat	****	****	****	****

Sans viande  
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 :**

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

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

**Coleslaw :** chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

**Tortellini pomodoro mozzarella :** pâtes, tomate, mozzarella

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

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

- Présence de porc \*
- CEuf 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.