

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage	Salade de pâtes napolé	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Colin sauce citron	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Frites	Haricots beurre méridionaux	Blé	Epinards béchamel	Farfalle
Produit laitier	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Pomme	Cookie	Maestro chocolat	Confiture	Compote

Sans viande
Sans porc

Croc fromage

Pizza au fromage

Surimi mayonnaise/Omelette

Surimi 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 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 boeuf
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, crème, ail
Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, 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. 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	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	Aiguillette de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de courgette	Blé	Broccolis	***
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Yaourt sucré	Emmental à la coupe
Dessert	Poire	Compote pomme fraise	Gélatiné	Donut	Pomme

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Boulette végétale sauce tomate

Lasagne chèvre épinards

Sans porc

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 :

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

- 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. 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

VENREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade de haricots verts	Crêpe au jambon*	Macédoine	Coleslaw	Salade de blé
Plat principal	Gnocchi à la provençale	Pilon de poulet rôti	Colin sauce oseille	Sauce carbonara*	Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis sauce tomate	Semoule	Coquille	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt Aromatisé	Munster à la coupe	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Mimolette
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Spéculos	Fian vanille	Prune

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs
 ● 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

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. 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

VENREDI

Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Friand au fromage	Vélouté de courgette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Palet végétarien	Boulette de bœuf sauce milanaise	Wings de poulet fermier	Potée auvergnate*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Purée de pomme de terre	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Cantal	Petit suisse aromatisé	Camembert à la coupe	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme banane	Pomme	Banane	Flan pâtissier	Confiture
	***	Boulette végétale sauce milanaise ***	Galette quinoa provençale ***	Potée aux légumes Potée aux légumes	*** ***
	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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Vélouté 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 SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Œuf mayonnaise	Radis beurre
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Colin sauce armoricaine	Blanquette de veau	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Epinards béchamel	Pomme vapeur	Poêlée carottes champignons	Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse arôme	Yaourt sucré	Edam	Pointe de brie à la coupe	Petit moulé aux noix
Dessert	Poire	Cookie	Flan chocolat	Prune	Compote pomme abricot

Sans viande
Sans porc

Tarte aux légumes

Omelette

Lasagne au saumon

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 *
- 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. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	Crêpe au jambon*	Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti	Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tartare	Livaret à couper
Dessert	Maestro vanille	Clémentine	Tarte normande	Orange	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Palet végétarien

Palet végétarien

Crêpe tomate mozzarella / Croc fromage

Crêpe tomate mozzarella

Axoa végétarien

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 :

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 bœuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égrené de bœuf

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

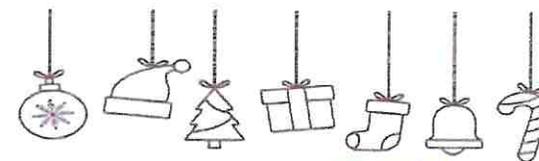
Agriculture biologique

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 pores 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 18 au 22 Décembre 2023



5 ELE EGALIM
5 JOURS



MARDI



MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Menu de Noël

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Blé provençal	Coleslaw
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce forestière	Jambon blanc*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes	Farfalles
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt aromatisé	Coulommiers à couper
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise	Banane	Flan caramel

Sans viande

Sans porc

Nuggets de blé

Lieu noir sauce beurre blanc

Poisson pané

Poisson pané

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, 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

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. 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.