

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**

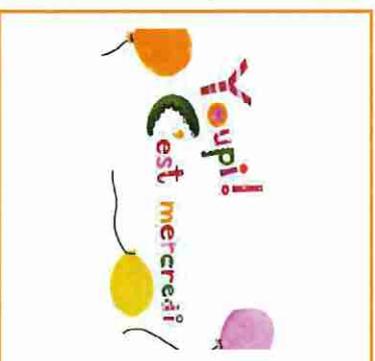


**MENU DES PETITS MUSCLÉS**

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Potage	<b>Cordon bleu</b>
	Frites
Fromage portion	
	<b>Pomme</b>

Salade de pâtes napoli	<b>Bœuf aux olives</b>
	Haricots plats méridionaux
Yaourt aromatisé	
	<b>Cookie</b>



<b>Pâté de campagne*</b>	
<b>Filet de poulet au jus</b>	
Epinards béchamel	
Fromage blanc nature	
<b>Confiture</b>	

Salade verte	
<b>Sauce bolognaise végétale</b>	
Farfalle	
Petit louis	
Compote	

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Surimi mayonnaise/Omelette

\*\*\*

Sans porc

**Les familles d'aliments :**

- Vandesi, 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 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

-haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée

Fabricqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

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<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>		 Colin 3 céréales	 <b>Lasagne bolognaise</b>
Accompagnement	Riz	Purée de courgette 		Petit pois	****
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Emmental à la coupe 
Dessert	<b>Poire</b>	Compote pomme fraise		<b>Donut</b>	Pomme 
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, poivré, ail
- NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :
- Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentré, épices tandoori, oignons
- Sauce brunoise : 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 \*
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche 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 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		Coleslaw	Salade de blé 
Plat principal	<b>Gnocchi à la provençale</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b> 		<b>Sauce carbonara*</b>	<b>Gardiane de bœuf</b> 
Accompagnement	****	Salsifis sauce tomate		Coquillette 	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt Aromatisé	Munster à la coupe		Tartare ail et fines herbes	Mimolette 
Dessert	Kiwi 	Compote de pomme		Fian vanille	Prune

Sans viande

\*\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

-  Veggie burger
-  Crêpe au fromage
-  Wandés, poissons et oeufs
-  Légumes
-  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
- Fabrique en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

Certification environnementale niveau 2

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



Entrée	Piémontaise
Plat principal	Palet végétarien
Accompagnement	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Carré président
Dessert	Compote pomme banane

**MARDI**

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

**MERCREDI**

Galette quinoa provençale	Potée auvergnate*
	Camembert à la coupe
	Filan pâtissier

**JEUDI**

Potée aux légumes	Salade de pâtes italienne
Potée aux légumes	Poisson pané
	Ratouille
	Fromage blanc nature
	Confiture

**VENDREDI**

Potée aux légumes	Salade de pâtes italienne
Potée aux légumes	Poisson pané
	Ratouille
	Fromage blanc nature
	Confiture

**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 :**

**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 SALADES 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



- Appellation d'origine protégée
- Fabrique 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'informar 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.

Présence de porc \*



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

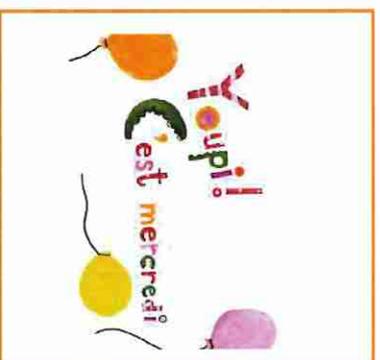


**LUNDI**

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>
	Epinards béchamel
	Petit suisse arôme
	Poire

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



Œuf mayonnaise	<b>Tajine de pois chiche</b>
	Semoule
	Pointe de brie à la coupe
	Prune

Radis beurre	<b>Lasagne bolognaise</b>
	Petit moulu aux noix
	Compote pomme abricot

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Sans viande

Tarte aux légumes

\*\*\*

Omelette

Lasagne au saumon

\*\*\*\*

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

- 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



5 ELE. EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**



**MARDI**

**MERcredi**

**JEUDI**

**VENdREDI**

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	Yoppi! C'est mercredi!	Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage		Axoa de boeuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles	Haricots beurre persillés		Riz	****
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés		Tartare	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	Clémentine		Orange	Mousse au chocolat

Sans viande

Palet végétarien

\*\*\*

Croc fromage

Axoa végétarien

\*\*\*\*

Sans porc

Palet végétarien

**Les familles d'aliments :**

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

Crêpe tomate mozzarella



Appellation d'origine protégée



Fabrique 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



## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Décembre 2023

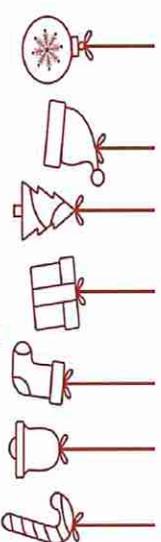
MARDI



MERcredi



JEUDI



VENDREDI

Menu de Noël

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macedoine
<b>Tortellini pomodoro mozzarella</b>
****
Petit moulé
Crème chocolat

Persillade de pomme de terre
<b>Nuggets de poulet</b>
Choux fleurs persillés
Gouda
Compote pomme fraise

Lieu noir sauce beurre blanc
<b>Yoppi!</b> C'est mercredi!

Coleslaw
<b>Jambon blanc*</b>
Farfalles
Coulommiers à couper
Flan caramel

--

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

<b>NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :</b>
<u>Persillade de pomme de terre :</u> pomme de terre, vinaigrette, persil
<u>Blé moventcal :</u> blé, olives noires, poivrons, vinaigrette
<u>Coleslaw :</u> chou blanc, carottes râpées, vinaigrette
<u>Tortellini pomodoro mozzarella :</u> pâtes, tomate, mozzarella
<b>NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :</b>
<u>Sauce forestière :</u> roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

- Présence de porc \*
- Euf de France
- Label rouge
- Pêche 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 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.