



DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Rentrée scolaire	Vendredi
Entrée				Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal				100% Cœur de scarole	Salade Marco Polo
Légumes Féculeux				 Lasagnes bolognaise	 Poisson meunière
Produit laitier				***	Carottes persillées 
Dessert				100% Petit suisse aromatisé 	Carré président
				Fruit	Chèvre tine
				Fruit 2	Flan vanille
				Lasagnes au saumon	Crème dessert

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 plats composés :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. 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



DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Taboulé	Concombre maïs vinaigrette		Carottes râpées	100% Melon
Plat principal	Risoni aux petits légumes	Céleri rémoulade		Macédoine	Dos de colin sauce thym citron
Légumes Féculents	Sauté de dinde créole	Jambon grill au jus*		Mijoté de haricots blanc à la tomate	Riz jaune
Produit laitier	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées		Pommes vapeurs	Gouda
Dessert	100% Fromage blanc sucré	Carré ligueil à couper		Yaourt fermier	Mimolette
	Fruit	Brie portion		Yaourt aux fruits mixés	Fruit
	Fruit 2	Compote pomme poire		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit 2
	Filet de poisson	Compote 2		Tarte aux poires	
		Croc fromage			
		Croc fromage			

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 plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym

* présence de porc



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
Haute valeur environnementale

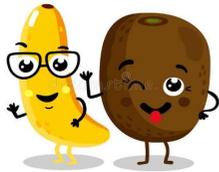


DAUX	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		80% Salade de tomates	100% Crêpe au fromage
Plat principal	Pennes napolitaine	Radis croq'sel		20% Coleslaw	
Légumes Féculents	Palet végétarien maraicher	Bœuf bourguignon		Sauce campagnarde*	Poissonnette
Produit laitier	Haricots verts méridional	Riz		Torsades	Légumes du marché
Dessert	100% Yaourt sucré	Edam		Munster à couper	Tartare
	Madeleine	Tomme blanche		St Paulin	Fromage fouetté
	Biscuit	Flan chocolat		Compote de pomme	Fruit
		Flan caramel		Compote 2	Fruit 2
		Œuf dur en sauce		Galette de 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 plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
Pennes napolitaine : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun
Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



Fabriqué en aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française

* présence de porc



Œuf de France
 Circuit court
 Pêche responsable
 Haute valeur environnementale



DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Finger food !
Entrée	 Rosette* Œuf mayonnaise	100% Macédoine		Concombre vinaigrette Salade de tomates	Batonnet de carotte
Plat principal	Filet de poulet au jus	 Boulette de bœuf à l'orientale		Riz aux petits légumes	 Nuggets de poulet
Légumes Féculeux	Courgettes béchamel 	Purée de potiron		***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la vanille 		100% Yaourt aromatisé	Emmental 
Dessert	Brebis crème Compote pomme cassis Compote 2	Fromage blanc sucré Fruit Fruit 2		Crumble aux pommes Gâteau basque	Gouda Fruit

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Boulette tomate basilic à l'orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. 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.



DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Entrée	Betteraves vinaigrette Carottes râpées	Salade pomme de terre méditerranéenne Salade Marco Polo		Salade de riz Blé provençal	80% Cœur de batavia 20% Cœur de palmier
Plat principal	Gardiane de bœuf	Cordon bleu		Poisson meunière	Farfalles aux petits pois
Légumes Féculents	Boulgour	Choux fleurs persillés Camembert à couper		Haricots beurre méridional Yaourt sucré	***
Produit laitier	100% Yaourt aux fruits mixés	Edam		Fromage blanc nature + sucre	Carré président Chèvre tine
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Crème dessert		Fruit Fruit 2	Maestro vanille Maestro chocolat
	Filet de poisson	Escalope panée végétale			

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 plats composés :

- Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence
- Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise
- Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette
- Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Farfalle aux petits pois : pâtes, petits pois, béchamel

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

* présence de porc



Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
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. 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



Vendredi
Fiesta mexicana !

DAUX

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Fiesta mexicana !

Entrée	Salade de pâtes napoli Risoni aux petits légumes	100% Macédoine		Carottes râpées	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*		Salade verte	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé		Lasagnes bolognaise	Riz
Produit laitier	100% Yaourt aromatisé	Chanteneige		***	Petit moulé
Dessert	Fruit Fruit 2	Fromage fouetté		Carré ligueil à couper	Vache picon
		Flan chocolat		Saint Paulin	Fruit au sirop à dresser
		Mousse au chocolat noir		Compote pomme fraise	
				Compote 2	

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Filet de poisson

Lasagnes au saumon

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille

* présence de porc



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



Oeuf de France

Circuit court

Pêche responsable

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. 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

La semaine des saveurs



DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise		Cœur de scarole	Mortadelle*
Plat principal	Riz niçois	Duo de crudités		Pomelos	Œuf mayonnaise
Légumes Féculeux	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus		Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Produit laitier	Blette béchamel	Purée de panais		***	Carottes persillées
Dessert	100% Fromage blanc sucré	Tartare		Yaourt sucré	Cœur de bleu à couper
	Fruit	Délice au chèvre		Yaout aux fruits mixés	Gouda
	Fruit 2	Compote		Muffin caramel beurre salé	Fruit
	Galette aux légumes	Compote pomme passion			Fruit 2
		Croc fromage			Œuf mayonnaise
					Œuf mayonnaise

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 plats composés :

- Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette
- Riz niçois : riz, poivrons verts et rouges, maïs doux en grains, tomates, thon, olives noires, vinaigrette
- Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, sauce vinaigrette

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards



Fabriqué en aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française

* présence de porc



Œuf de France
 Circuit court
 Pêche responsable
 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. 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



DAUX	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre		Salade de riz	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Macédoine	Blé provençal		Salade Marco Polo	Cœur de scarole
Légumes Féculents	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Escalope viennoise		Carbonade de bœuf	Parmentier de canard
Produit laitier	Bouलगूर	Ratatouille		Haricots beurre persil	***
Dessert	Yaourt aromatisé	Vache Picon		Camembert à couper	100% Fromage blanc sucré
	Yaourt nature + sucre	Brebis crème		Mimolette	Flan Patissier
	Palmier	Fruit		Mousse au chocolat	Tarte au citron
	Biscuit	Fruit 2		Crème dessert	
Sans viande Sans porc		Escalope panée végétale		Omelette	Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.
- Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette
- Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise
- Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, laurier, oignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. 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