

DAUX

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes arlequin		Courgettes râpées	 Oeuf mayonnaise
Plat principal	Duo de crudités	Riz niçois		Radis cro'q sel	Saucisson à l'ail*
Légumes Féculents	 Bœuf bourguignon	 Cordon bleu		 Saucisse aveyronnaise	Colin poêlé
Produit laitier	Semoule 	Haricots beurre méridional 		Frites au four	Ratatouille
Dessert	Petit suisse sucré	Camembert à couper		Chanteneige	Yaourt fermier 
	Petit suisse nature	Tomme noire		Fromage fouetté	Yaourt aromatisé
	Fruit	Mousse au chocolat		Compote de pommes 	Mini roulé fraise
	Fruit 2	Crème vanille		Compote pomme fraise	Moelleux fourré abricots
Sans viande Sans porc	Filet de colin sauce échalotte	Escalope panée végétale		Tarte au fromage Tarte au fromage	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Riz niçois : riz, tomates, thon, maïs, pois doux, olives noires, poivrons rouges, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce bourguignon : bouillon de boeuf, roux blanc, vin rouge, oignons, carottes, herbes de provence, laurier



AOP



Fabrique en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 bénéficiant,



DAUX

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menu indien

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculeux

Produit
laitier

Dessert

Salade de blé

Salade Marco Polo

Escalope viennoise

Légumes du marché

Carré président

Chèvre tarte

Flan caramel

Flan vanille

Pizza au fromage

Céleri rémoulade

Coleslaw

Haché de bœuf au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt sucré

Fruit

Fruit 2

Galette de lentilles boulgour

Concombre à la menthe

Sauté de poulet tandoori

Riz jaune

Petit louis

Tarte normande

Filet de hoki sauce au curry

Crêpe tomate mozzarella

Jambon grill sauce
Madère*

Choux romanesco
persillés

Petit suisse aromatisé

Petit suisse sucré

Fruit

Fruit 2

Pan de blé fromage épinards
Pan de blé fromage épinards

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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, jaune d'œuf, moutarde, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce tandoori : crème, roux blanc, oignons, épices tandoori, bouillon de volaille

Sauce Madère : crème, roux blanc, Madère, échalotte



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz		Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Macédoine	Pennes napolitaine		Surimi mayonnaise	Salade de haricots verts
Légumes Féculeux	Paupiette de veau à la moutarde	Filet de poulet au jus		Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Produit laitier	Boulgour	Choux fleurs béchamel		Carottes au curry	***
Dessert	Livarot à couper	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Fromage fouetté
	Saint Paulin	Petit suisse nature		Yaourt nature	Brebis crème
	Flan chocolat	Fruit		Madeleine	Fruit
	Crème vanille	Fruit 2		Cookie	Fruit 2
	Filet de colin sauce aurore	Veggie burger		Surimi mayonnaise	Lasagnes au saumon
	Sans viande			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 plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Pennes napolitaine : pâtes, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette, pistou

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

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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 bénéficiant,

DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de courgettes		Carottes râpées	Salade de pâtes napolitane
Plat principal	Blé provençal	Gardiane de bœuf		Cœur de laitue	Taboulé
Légumes Féculents	Aiguillette de poulet au jus	Blé		Gnocchi sauce tomate basilic	Calamars à la romaine
Produit laitier	Courgettes à la tomate	Petit moulé		***	Epinards béchamel
Dessert	Carré ligueil à couper	Tartare ail et fines herbes		Vache picon	Yaourt sucré
	Brie portion	Compote de pomme		Déllice de chèvre	Yaourt aux fruits mixés
	Mousse au chocolat	Compote pomme banane		Donut	Fruit
	Crème caramel			Beignet à la pomme	Fruit 2
	Croc fromage	Filet de hoki sauce bonne femme			

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

POISSON d'AVRIL



AOP



Fabrique en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, poivrons, carottes, olives noires, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade napolitane : tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, laurier, herbes de provence, bouillon de boeuf, oignon, carottes

Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, basilic, oignon, herbes de provence, vin blanc

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 bénéficiant.

DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Betteraves vinaigrette		Rosette*	Cœur de batavia
Plat principal	Risoni aux petits légumes	Macédoine		Ouf mayonnaise	Concombre vinaigrette
Légumes Féculents	Saucisse aveyronnaise*	Boulette d'agneau à la tomate		Sauté de dinde au curry	Sauce bolognaise
Produit laitier	Haricots beurre méridional	Purée de carottes		Choux fleurs persillés	Macaroni
Dessert	Coulommiers à couper	Petit louis		Emmental	Petit suisse sucré
	Camembert portion	Fromage fouetté		Mimolette	Petit suisse aromatisé
	Fruit	Crème vanille		Compote pommes abricots	Fruit
	Fruit 2	Crème chocolat		Compote pommes fraise	Fruit 2
	Pizza au fromage	Boulette végétale à la tomate		Ouf mayonnaise/Galette lentilles boulgour	Sauce bolognaise végétale
	Pizza au fromage			Ouf mayonnaise	

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

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

Nos sauces :

Sauce curry : crème, roux blanc, curry, bouillon de volaille

Sauce bolognaise : égréné de boeuf, tomate concentré, bouillon de boeuf, roux blanc, carottes, oignons, herbes de provence



* présence de porc



Ouf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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 bénéficiant.

DAUX	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées		Radis croq'sel	Salade de blé 
Plat principal	 Cordon bleu	Sauté de poulet basquaise		 de porc aveyron 	 Poisson meunière
Légumes Féculeux	Petits pois cuisinés	Pommes rissolées		Riz	Brocolis persillés 
Produit laitier	Munster à couper 	Vache picon		Tartare	Petit suisse aromatisé 
	Saint Paulin	Chèvre tarte		Petit moulu	Petit suisse nature
Dessert	Fruit	Maestro chocolat 		Muffin aux pépites de chocolat	Fruit
	Fruit 2	Maestro vanille			Fruit 2

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

Sauce basquaise : vin blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, poivron, oignons, roux blanc

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIQ

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 Menus de Pâques

DAUX

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

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



Persillade de pomme de terre

Pennes napolitaine

Aiguillette de poulet au jus

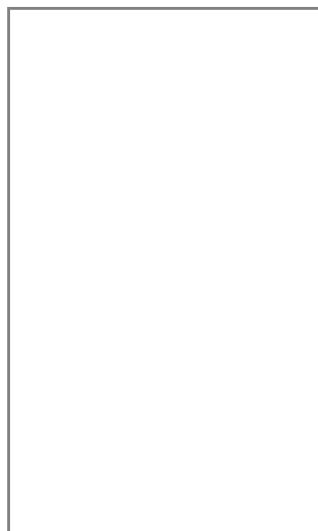
Choux fleurs béchamel

Camembert à couper

Tomme noire

Flan caramel

Flan vanille



Œuf mayonnaise

Veggie burger

Carottes persillées

Petit suisse sucré

Petit suisse aromatisé

Fruit

Fruit 2

Betteraves vinaigrette

Parmentier de canard

Chanteneige

Moelleux au chocolat et sa cloche de Pâques

Sans viande

Pizza au fromage

Hachis végétal

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 :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Pennes napolitaine : pâtes, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette, pistou

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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 bénéficiant.