

5 ELE EGALIM 5 JOURS



Menus du 13 au 17 Mai 2024

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



(stock tampon)

Betteraves

Entree

Accompagnement

Plat principal

Parmentier aux lentilles

\*\*\*

Produit laitier

Dessert

Compote de pomme

Petit beurre

Haricots verts méridional 醇 Irish stew

Carré président

Persillade de pomme de terre

Pont l'évêque à couper

Salade de pâtes napoli Cordon bleu (6)

Salade de pois chiche à la

portugaise

Carottes au cumin

Poêlée courgettes champignons

Colin 3 céréales

Rôti de porc aveyronnais sauce au

poivre\*

Salade grecque

Petit suisse sucré Gaufre liegeoise

**Emmental** 

Riz jaune

Fruit 💩

Gratin de poisson Gratin de poisson

Sans viande Sans porc

\*

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Flan chocolat

Fruit

Les familles d'aliments : © Viandes, poissons © Légumes © Produits céréaliers, et oeus?

produits laitiers

Présence de porc \*

Œuf de France

Pêche responsable 🚭 Label rouge

<u>Parmentier aux lentilles</u> : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes,

<u>Salade de pâtes napoli</u>: pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette <u>Salade de pois chiche à la portugaise</u>: pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

<u>Salade grecque</u> : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

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

Nos salades et nos plats composés

T 画

> Viande porcine française Viande bovine française

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

Fabriqué en aveyron

Appellation d'origine protégée

Agriculture biologique 48

Haute valeur environnementale

Nos sauces:

Sauce irlandaise; roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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 <u>d'informer le consommateur</u> 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>ee</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation isignifie que l'origine de la viande est UE 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





Menus du 20 au 24 Mai 2024



VENDRED

MENU ANTI-GASPI

Radis croq'sel

S ELE EGALIM S JOURS Entrée

LUNDI

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Férié Ta. Salade de blé printanière

Choux fleurs persillés

**Petit louis** 

Creme caramel

Colin sauce niçoise

Saucisse aveyronnaise\*

Carottes râpées

MERCREDI

JEUDI

Aiguillette de poulet sauce curry<sup>1</sup>

Boulgour

Petit suisse aromatisé

Fruit

Boulette végétale sauce tomate

TO

Saint Nectaire

Taboulé

0melette

Ratatouille

Compote pomme banane

Purée de pomme de terre

Poisson pané + citron

Fruit @

Yaourt sucré

\*\*\*

Présence de porc \*

0

BEL

99

ASSIETTE C'EST CHOUETTE, SI C'EST POUR

T

Œuf de France

Label rouge

d'avoir les yeux plus gros que le ventre !

Haute valeur environnementale (e) Agriculture biologique 48 Pêche responsable Sans viande

Les familles d'aliments : Viandes: poissons Légumes et oeufs:

Colin sauce niçoise

produits laitiers

Sans porc

Produits céréaliers. féculents et légumes secs

<u>Salade de blé printanière :</u> blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts,flageolets, Nos salades et nos plats composés mayonnaise

<u>Taboulé</u> : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Nos sauces

D.

Viande porcine française Viande bovine française

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

/ 1

Fabriqué en aveyron

Appellation d'origine protégée

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

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 1et mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation i signifie que l'origine de la viande est UE



Menus du 27 au 31 Mai 2024



5 ELE EGALIM

5 JOURS

MERCREDI

**JEUD**I

Salade de pomme de terre au

Jambon blanc\*1

Vache qui rit

Petit pois cuisines

Accompagnement

Haricots beurre méridional

Plat principal

Haut de cuisse rôti1

科

Salade asiatique

Bœuf strognonov

Riz

Entrée

Tarte aux légumes

Produit laitier

Yaourt fermier FARN

Edam

Fruit

Fouace campagnarde

Gratin de tortis à la provençale Cantal \*\*\*

Concombre vinaigrette

6

Hoki sauce thym citron

Salade mexicaine

Fromage blanc nature + sucre

**Brocolis persilles** 

Fruit

\*\*\*

Produits céréaliers. féculents et légumes secs

Palet maraicher Palet maraicher



Sans porc

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Colin sauce Nantua

Maestro vanille

Desser

Cookie 🌑 🕸

Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes et oeufs





produits laitiers





Fabriqué en aveyron

WALE OF THE REAL PROPERTY.

Volaille française

Viande porcine française Viande bovine française

醇

TARN

Fabriqué dans le tarn

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil Salade mexicaine: haricots rouges, mais, tomate, épice mexicaine, vinaigrette <u>Salade de pomme de terre au thon</u> : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

#### Nos sauces

Sauce strogonoy: roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf Sauce thym citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron

Présence de porc \*

Œuf de France Label rouge

Agriculture biologique 48 Pêche responsable

Haute valeur environnementale 🏽

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 1st mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation signifie que l'origine de la viande est UE 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



### Menus du 03 au 07 Juin 2024



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

3oulette de pois chiche BIO sauce Œuf mayonnaise

Paella au poulet<sup>1</sup>

\*\*\*

Cœur de laitue

Purée de courgettes

Chanteneige

Frites au four + ketchup Flan chocolat

tomate

Yaourt sucré

Gouda

Fruit

\*\*\*

Mousse au chocolat Paella au poisson

Sans viande Sans porc

Accompagnement

Pommes rissolées

Plat principal

Sauté de porc sauce barbecue\*

**(** 

Colin sauce beurre blanc

Entrée

Céleri mayonnaise

Salade de pâtes mediterranéenne

Carottes râpées à l'orange

Nuggets de poulet1

Produit laitier

Munster à couper

Petit suisse aromatisé

Fruit

\*\*\*

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

Dessert

Compote pomme abricots

Croc fromage

Croc fromage

Les familles d'aliments : 

Viandes, poissons Légumes Produits éérealiers. Produits éérealiers.

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomates, olives, herbes de provence

Nos salades et nos plats composés

Paella au poulet: riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

produits laitiers

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande porcine française Viande bovine française

NAME OF THE PARTY OF THE PARTY

画

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos sauces

Sauce tomate: pulpe de tomate, concentré de tomete, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons Sauce beurre blanc: roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

> Présence de porc \* Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique 48

Haute valeur environnementale

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>et</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation i signifie que l'origine de la viande est UE 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 viainde bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à





### Menus du 10 au 14 Juin 2024



JEUDI

VENDREDI

MERCREDI

FÊTE DU SPORT

Salade de tomates

Accompagnement 5 ELE EGALIM Plat principal 5 JOURS Entrée 醇

Betteraves ciboulette

REPAS FROID

Carottes persillées Bœuf à la catalane Piémontaise

Petit moulé aux noix Maestro vanille

Produit laitier

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*

Tarte au fromage/Omelette

Dessert

Sans porc

Thon mayonnaise Yaourt fermier STARN Salade de riz Fruit **I** 

Rôti de dinde au jus Trio de légumes Saint Nectaire

Compote pomme banane

Quiche lorraine\*1

Sauce bolognaise

6

Poisson meunière

Blé provençal

Farfalles <sup>(4)</sup>

Yaourt à boire à la fraise

Petit suisse nature + sucre Ratatouille

Fruit

Beignet à la pomme Sauce sicilienne

\*\*\*

Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers. Tarte au fromage produits laitiers

Nos salades et nos plats composés



Présence de porc \*

Œuf de France

Agriculture biologique 🗥 Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Label rouge

provence, ail, roux blanc

Nos sauces

Salade de riz: riz, tomate, mais, vinaigrette

ANTHE 2

Certification environnementale niveau 2

TO .

Volaille française

The state of the s

醇

Viande bovine française Fabriqué en aveyron

Viande porcine française

Appellation d'origine protégée

TARN

Fabriqué dans le tarn

<u>Sauce bolognaise :</u> égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Pobligation 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 mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation signifie que l'origine de la viande est UE 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



### Menus du 17 au 21 Juin 2024



S ELE EGALIM 5 JOURS

LUND

MERCREDI

JEUD!

Salade grecque

TAN P

Pâté de campagne\*

Boulette de bœuf sauce brune

Accompagnement

\*\*\*

Haricots verts persillés

Carré président

Produit laitier

Yaourt aromatise

Plat principal

Gnocchi sauce tomate basilic

Aiguillette de poulet sauce

basquaise1

Salade de pâtes napoli

Entrée

Duo de crudités

Camembert à couper

Courgettes méridionales

Salade de pomme de terre

Mimolette

Jambon blanc\*1

Melon à couper

REPAS FROID

Colombo de poisson

Yaourt aux fruits mixés

Crème chocolat

Fruit 🍪

Thon mayonnaise

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes Tarte aux légumes

Présence de porc \*

Œuf de France Label rouge



Sans viande

Dessert

Madeleine





Galette quinoa provençale

Boulette végétale à la tomate

Flan caramel

Fruit







Les familles d'aliments : 

Vandes, poissons Légumes Produits céréaliers.

Réculents et légumes secs







Salade de pâtes napoli: pâtes, tomates, maïs, épices italienne, vinaigrette

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Salade grecque: concombre, feta, olive, origan, vinaigrette <u>Duo de crudités</u> : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette









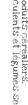












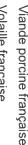








順



TO P

















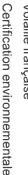




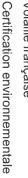




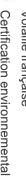


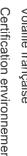


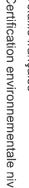


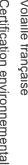


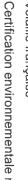














Sauce tomate: pulpe de tomate, concentré de tomete, roux blanc, ail, basilic, oignons Certification environnementale niveau 2 <u>Sauce basquaise</u>: roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Haute valeur environnementale (

Agriculture biologique 🗥

Pêche responsable

<u>Sauce brune</u>: roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail <u>Sauce colombo</u>: roux blanc, crème, carottes, oigons, épices colombo, bouillon de volaille

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 1º mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation i signifie que l'origine de la viande est UE



Menus du 24 au 28 Juin 2024



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUND

REPAS FROID

VENDREDI

Melon à couper

MERCREDI

Mortadelle\*1

Coleslaw

**(** 

Haut de cuisse rôti

Accompagnement

Jardinière de légumes

Plat principal

Pizza au fromage

Entrée

Salade de blé

Produit laitier

Coulommiers à couper

Petit suisse aromatisé

Riz crémeux

Dessert

Flan vanille

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

Terrine de poisson Terrine de poisson

Fruit 🍪

**Emmental** 

Colin 3 céréales

Petits pois/carottes

Compote de pomme **£** 

膨 Carbonade de bœut Tomates mozzarella Pommes vapeur

Saucisse grillée\*

Salade de pâtes 🏽 🍪

Yaourt sucré

Twibio au chocolat

Vache qui rit Fruit

Oeuf mayonnaise

Gratin de poisson

Oeuf mayonnaise



produits laitiers













Fabriqué en aveyron

Appellation d'origine protégée

To the second

Viande porcine française Viande bovine française

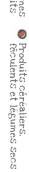
-

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

醇









Coleslaw: carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes: pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Sauce carbonade: roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignon

Présence de porc \*

Œuf de France

Pêche responsable Label rouge

Agriculture biologique 48

Haute valeur environnementale 🏽

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>st</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation i signifie que l'origine de la viande est UE 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





# ATION SCOLAIRE

# Menus du 01 au 05 Juillet 2024



MERCREDI















\*\*\*





Croc fromage

Œufs brouillés Œufs brouillés

\* \*









Sans viande













Appellation d'origine protégée



Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette



Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, écpices couscous Sauce citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

TO P

Viande porcine française Viande bovine française Fabriqué en aveyron

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

画



Œuf de France



Agriculture biologique AB

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. Conformément à

Pobligation 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 mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation signifie que l'origine de la viande est UE

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 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 la 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 la consommation de la consommation