



LUNDI

Entrée	Betteraves (stock tampon)
Plat principal	Parmentier aux lentilles
Accompagnement	***
Produit laitier	Compote de pomme
Dessert	Petit beurre

Persillade de pomme de terre	
Irish stew	
Haricots verts méridional	
Carré président	Fruit

Salade de pâtes napolitaines	
Cordon bleu	
Carottes au cumin	
Pont l'évêque à couper	
Flan chocolat	

Salade de pois chiche à la portugaise	
Colin 3 céréales	
Poêlée courgettes champignons	
Petit suisse sucré	
Gaufre liegeoise	

Salade grecque	
Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	
Riz jaune	
Emmental	
Fruit	

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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**



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

**Parmentier aux lentilles :** Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

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

**Salade de râtes napolitaines :** pâtes, tomates, mats, épices italienne, vinaigrette

**Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

**Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

**Gratin de poisson :** Escalope panée végétale

**Présence de porc :** \*  
CEuf de France  
Label rouge  
Pêche responsable  
Agriculture biologique

**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 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. 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

restauration pour en bénéficier.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU ANTI – GASPI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Salade de blé printanière
Saucisse aveyronnaise*
Choux fleurs persillés
Petit louis
Crème caramel

Carottes râpées
Aiguillette de poulet sauce curry <sup>1</sup>
Boullgour
Petit suisse aromatisé
Fruit

Taboulé
Omelette
Ratatouille
Saint Nectaire
Compote pomme banane

Radis croq'sel
Poisson pané + citron
Purée de pomme de terre
Yaourt sucré
Fruit

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

\*\*\*

Sans viande

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

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

**Salade de blé printanière :** blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

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

NOS SAUCES

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



Haute valeur environnementale

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. L'annotation <sup>1</sup> 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

restauration pour en bénéficier.



LUNDI

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Tarte aux légumes	
Haut de cuisse rôti <sup>1</sup>	
Haricots beurre méridional	
Yaourt fermier	
Cookie	

MARDI

Salade asiatique	
Bœuf stroganov	
Riz	
Edam	
Maestro vanille	

MERCREDI

Salade de pomme de terre au thon	
Jambon blanc <sup>**1</sup>	
Petit pois cuisinés	
Vache qui rit	
Fruit	

JEUDI

Concombre vinaigrette	
Gratin de tortis à la provençale	
***	
Cantal	
Fouace campagnarde	

VENDREDI

Salade mexicaine	
Hoki sauce thym citron	
Brocolis persillés	
Fromage blanc nature + sucre	
Fruit	

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**

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

- Salade asiatique :** carottes râpées, pouce de soja, jus de citron, vinaigrette, persil
- Salade de pomme de terre au thon :** pomme de terre, thon, vinaigrette aneth
- Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette
- Gratin de tortis à la provençale :** tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

**NOS SAUCES**

- Sauce stroganov :** 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**
- \* Ceuf de France**
- \* Label rouge**
- \* Pêche responsable**
- \* Agriculture biologique**
- \* Haute valeur environnementale**

Pour des raisons d'approuvisionnement, 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. 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

restauration pour en bénéficier.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées à l'orange	Ouf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet <sup>1</sup>	Soulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet <sup>1</sup>
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Sans viande	Croc fromage	***	Nuggets de blé	***	Paella au poisson
Sans porc	Croc fromage	***			

**Les familles d'aliments :**

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

**Nos salades et nos plats composés**

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives, herbes de provence

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

**Nos sauces**

**Sauce beurre blanc :** roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

**Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Présence de porc \*
- Ouf de France
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Pêche responsable
- 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 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. L'annotation <sup>1</sup> 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

restauration pour en bénéficier.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**

**MARDI**

**REPPAS FROID**

**MERCREDI**

**FÊTE DU SPORT**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Piémontaise	
<b>Bœuf à la catalane</b>	
Carottes persillées	
Petit moule aux noix	
<b>Maestro vanille</b>	

Betteraves ciboulette	
<b>Thon mayonnaise</b>	
Salade de riz	
Yaourt fermier	
Fruit	

Quiche lorraine*1	
<b>Rôti de dinde au jus</b>	
Trio de légumes	
Saint Nectaire	
Compote pomme banane	

Salade de tomates	
<b>Sauce bolognaise</b>	
Farfallles	
Yaourt à boire à la fraise	
<b>Beignet à la pomme</b>	

Blé provençal	
Poisson meunière	
Ratatouille	
Petit suisse nature + sucre	
Fruit	

**Sans viande**  
**Sans porc**

Pizza au fromage

\*\*\*

Tarte au fromage/Omelette

Tarte au fromage

Sauce sicilienne

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette

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

Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tarn



\* 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 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.** L'annotation 1 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

restauration pour en bénéficier.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**REPAS FROID**

Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes napolitaines	Salade grecque	Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Aiguillette de poulet sauce basquaise <sup>1</sup>	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc** <sup>1</sup>
Accompagnement	****	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Mimollette
Dessert	Madeline	Fruit	Plan caramel	Fruit	Crème chocolat

Galette quinoa provençale

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Tarte aux légumes

Sans viande \*\*\*

Sans porc

**Les familles d'aliments :**

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

**Nos salades et nos plats composés**

Appellation d'origine protégée

Fabrique en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Sauce basquaise :

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

Sauce colombio : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Sauce brune : roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail

Sauce colombio : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombio, bouillon de volaille

Agriculture biologique

Pêche responsable

Label rouge

Oeuf de France

Présence de porc \*

Tarte aux légumes



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. 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

restauration pour en bénéficier.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Pizza au fromage Jardinière de légumes
Accompagnement	Coulommiers à couper Flan vanille
Produit laitier	
Dessert	

**MARDI**

Entrée	Coleslaw
Plat principal	Haut de cuisse rôti <sup>1</sup> Riz crémeux
Accompagnement	Petit suisse aromatisé Fruit
Produit laitier	
Dessert	

**MERCREDI**

Entrée	Mortadelle* <sup>1</sup>
Plat principal	Collin 3 céréales Petits pois/carottes
Accompagnement	Emmental Compote de pomme
Produit laitier	
Dessert	

**JEUDI**  
**REPAS FROID**

Entrée	Melon à couper
Plat principal	Saucisse grillée* <sup>1</sup> Salade de pâtes
Accompagnement	Yaourt sucré Twibio au chocolat
Produit laitier	
Dessert	

**VENDREDI**

Entrée	Tomates mozzarella
Plat principal	Carbonade de bœuf Pommes vapeur
Accompagnement	Vache qui rit Fruit
Produit laitier	
Dessert	

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

## Nos salades et nos plats composés

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

## Nos sauces

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

\* 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 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. L'annotation <sup>1</sup> 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 restauration pour en bénéficier.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Rigolos au fromage	Betteraves mozzarella	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	<b>Boulette tomate basilic à l'orientale</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus<sup>1</sup></b>	<b>Rôti de porc aveyronnais au jus*</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Oeuf mayonnaise</b>
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc nature	Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Confiture</b>	Fruit	<b>Gaufre liegeoise</b>

Sans viande

\*\*\*

Croc fromage

Oeufs brouillés

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

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

### Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

**Sauce citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

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'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. 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

restauration pour en bénéficier.