

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Epiphanie

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Velouté de potiron 
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale 
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés 	Farfalles	Haricots beurre persillés 	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré frais 	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit 	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

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
Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

Sauce blanquette : bouillon de volaille, crème, roux blanc, champignons, carottes, oignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Produit fermier



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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle*	Salade de pâtes napolé	Salade mélangée
Plat principal	Jambon grill au jus*	Goulash de bœuf	Aiguillette de poulet au jus	Omelette	Paëlla au poulet
Légumes féculents	Petits pois carottes	Blé	Haricots verts persillés	Courgettes à la tomate	***
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse sucré	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier	Petit moulé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Paella au poisson

Sans porc


Pané blé fromage épinards

Œuf mayonnaise

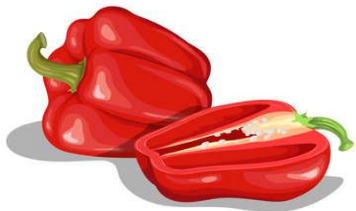
Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces :

Sauce goulash : sauce tomate, vin blanc, bouillon de boeuf, roux blanc, paprika, laurier, herbes de provence

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

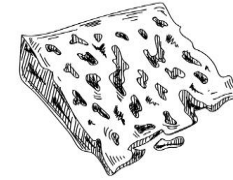


BIO

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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Plat principal	Légumes féculents	Produit laitier	Dessert
Salade de haricots verts	Colombo de porc*	Boulgour	Yaourt sucré AB	Mini Roulé fraise
Piémontaise	Cordon bleu	Brocolis persillés AB	Pointe de brie à couper	Fruit
Betteraves mozzarella	Lasagnes bolognaise	***	Vache qui rit AB	Maestro vanille
Taboulé	Lentilles cuisinées aux carottes AB	***	Roquefort	Compote pomme ananas
Soupe de légumes verts	Poisson meunière	Pommes persillées	Petit suisse aromatisé AB	Fruit

Sans viande
Sans porc

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Escalope panée végétale

Lasagnes au saumon

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, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

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

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

Nos sauces :

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

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR













Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé 	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	 Haché de bœuf au jus	Veggie burger	 Sauté de dinde sauce forestière	 Filet de merlu sauce provençale	 Haut de cuisse rôti
Légumes féculents	Haricots beurre méridional 	Rosties	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés 
Produit laitier	Chanteneige 	Yaourt fermier 	Tartare aux noix	Camembert à couper 	Petit suisse sucré
Dessert	Flan caramel	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit	Tarte aux pommes
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage		Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage		Gratin 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 de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Œuf de France



Produit fermier



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



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Chandeleur

Mercredi

Jeudi

Nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	Rosette*	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes	Courgettes râpées
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Epinards béchamel	Semoule AB	Carottes persillées	***	Torsades AB
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt aromatisé AB	Petit moulé
Dessert	Fruit AB	Crêpe vanille	Fruit AB	Tarte exotique	Compote pomme poire

Sans viande
Sans porc

Œuf mayonnaise/Palet végétarien
Œuf mayonnaise

Filet de colin sauce provençale

Tarte au fromage
Tarte au fromage

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR










Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat principal	Farçons 	Tajine de dinde 	Jambon grill au jus*	Poisson meunière 	Paupiette de veau à la crème
Légumes féculents	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées	Courgettes à la tomate	Riz jaune 
Produit laitier	Vache qui rit 	Petit suisse aromatisé 	Gouda 	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier 
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit 	Madeleine
		Galette lentilles boulgour	Omelette Omelette		Filet de colin sauce thym citron
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 :

Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

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

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

Nos sauces :

Sauce tajine : bouillon de volaille, cumin, curcuma, laurier, thym, oignons, carottes

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartiflette party!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Boulette végétale sauce tomate	Battonnet de colin pané	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots beurre persilles	Boulgour	Brocolis persillés	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Tartare	Le Roussot à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit au sirop	Palmier	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Pizza au fromage			Surimi mayonnaise/Omelette	Filet de colin + pomme persillées
Sans porc	Pizza au fromage			Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées

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, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Œuf de France



Produit fermier



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.



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Courgettes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu	Gratin de poisson	Epinards béchamel/Riz	Lasagnes bolognaise
Légumes féculents	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt sucré	Vache Picon	Petit suisse aromatisé	Edam
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Gâteau basque
	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			Lasagnes au saumon

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, cornichon, mayonnaise

Nos sauces :

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

Gratin de poisson ; poisson blanc, moules, crème, curry



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



5 ELE 1 ELE BIO /JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Velouté de potiron	Salade de riz maison
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde sauce forestière	Raviolis oriental aux lentilles	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	Duo de courgettes persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Tartare aux noix	Coulommiers à couper	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit au sirop	Compote pomme poire	Fruit	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Pané poireaux sarrasin

Sans porc

Boulette végétale tomate basilic

Oeuf mayonnaise / Tarte au fromage
Oeuf mayonnaise

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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille
Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



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.