

AOP

Fabriqué en aveyron

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mai 2022



produits



Nos salades et plats composés :

Viandes, poissons

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

Légumes

Produits céréaliers,

féculents et légumes secs

Hachis végétal aux lentilles: purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

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

Nos sauces :

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

présence de porc Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine



Menus du 16 au 20 Mai 2022



Semaine de l'europe







Mardi



Mercredi





Jeudi BIO



Entrée

LABASTIDE

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Chou rouge vinaigrette

Paëlla au poulet

Cœur de bleu à couper

Fruit AB

Paëlla au poisson

Crêpe au fromage

Escalope viennoise

Haricots beurre persillés

Tartare

Flan vanille

Escalope panée végétale

Tomates quartiers

Sauce carbonara*

Torsades

Yaourt aromatisé

Palmier

Colin sauce agrumes Colin sauce agrumes

Salade de riz

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

Carottes méridionales

Vache qui rit

Mousse chocolat

Vendredi

Courgettes râpées

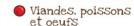
Colin fish and chips + citron

Frites au four

Petit suisse sucré

Fruit AB













Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

AOP



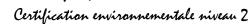
Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française







Paella au poulet: riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce carbonara: lardons, crème, roux blanc, ail

Sauce Nantua: roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail

présence de porc





Œuf de France Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur envisonmementale



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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine



Menus du 23 au 27 Mai 2022



Lundi bio Mardi Mercredi Jeudi Vendredi LABASTIDE Salade de pâtes Entrée **Betteraves vinaigrette Concombre vinaigrette** méditérranéenne Sauté de bœuf sauce au Haut de cuisse rôti Plat principal Iambon grill au ius* (émincé maternelle) poivre Fermé **Courgettes persillées** Accompagnement Pommes rissolées **Boulgour** Yaourt fermier **Produit laitier** Vache qui rit Carré président Muffin caramel beurre Dessert Fruit Fruit salé Sans viande Tarte au fromage Hoki sauce beurre blanc Omelette Sans porc Tarte au fromage Les familles d'aliments: Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs Légumes produits

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :
Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

* présence de porc

**CEUJ de France

**Produit Jermier

**Pêche responsable

**Haute valeur environnemental

**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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022



LABASTIDE

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Chou blanc vinaigrette

Poulet au caramel

Purée de pomme de terre

Gouda

Flan vanille

Colin sauce nicoise Colin sauce niçoise

Blé provençal

Cordon bleu

Trio de légumes

Petit suisse aromatisé

Fruit

Escalope panée végétale

Tomates quartiers

Bœuf aux olives

Semoule

Carré ligueil à couper

Compote de pomme

Hoki sauce aneth

Roulé au fromage

Poisson meunière

Choux fleurs persillés

Petit moulé

Fruit

Cœur de scarole

Gratin de tortis à la provencale

Yaourt aux fruits mixés







Viandes, poissons



Produits céréaliers, féculents et légumes secs





Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage râpé

Nos sauces :

Sauce caramel: oignons, sucre, sauce soja

Sauce aux olives : roux blanc, olives, concentré de tomate, pulpe tomate

Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



Menus du 06 au 10 Juin 2022



Lundi LABASTIDE

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Fête foraine

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Persillade de pomme de terre

Haché de bœuf au jus

Courgettes béchamel

Petit suisse aromatisé

Fruit

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Blé

Edam AB

Mousse au chocolat

Taboulé

Veggie burger

Carottes méridionales

Yaourt sucré

Fruit

Melon

Nuggets de poulet

FRITES AU FOUR

Carré président

Gaufre au sucre

Nuggets de poisson

Pizza au fromage

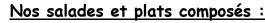
Les familles d'aliments:

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française







Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

Sauce citron: fumet de poisson, jus de citron, crème, roux blanc, ail, oignon



présence de parc



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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



Menus du 13 au 17 Juin 2022





Lundi Mardi Jeudi Vendredi bio LABASTIDE Mercredi **Betteraves vinaigrette** Entrée Salade de blé Mortadelle* **Tomates quartiers** Salade de riz Sauté de dinde sauce Filet de poulet à la crème Bœuf bourguignon Plat principal Saucisse avevronnaise* Tajine de légumes basquaise Accompagnement Petits pois carottes Lentilles blondes Torsades A Haricots verts persillés Légumes du marché **Yaourt fermier** Produit laitier Vache picon Emmental à couper Chanteneige Yaourt à la vanille Dessert Compote pomme fraise Fruit Flan caramel Gâteau Basque Fruit Œuf mayonnaise/ Colin sauce Sans viande Tarte aux légumes Galette quinoa provençale Omelette citron Œuf mayonnaise Sans porc Tarte aux légumes Les familles d'aliments: Viandes, poissons Produits céréaliers. produits Légumes & fruits et oeufs féculents et légumes secs Nos salades et plats composés : Salade de blé: blé, petits pois, maïs, vinaigrette **Salade de riz :** riz, maïs, tomates, vinaigrette

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française





chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces :

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

Sauce basquaise: roux blanc, bouillon volaille, pulpe tomate, vin blanc, poivrons, oignons

Tajine de légumes: carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois

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

de provence

* présence de porc





Œuf de France Produit fermier Pêche responsable





BIO

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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



Menus du 27 Juin au 01 Juillet 2022



LABASTIDE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert Sans viande Salade de pâtes napoli

Pizza au fromage

Haricots beurre méridional

Petit suisse aromatisé

Fruit

Carottes râpées

Boulette de bœuf sauce orientale

Semoule

Vache qui rit

Mousse au chocolat Boulette tomate basilic sauce

orientale

Piémontaise

Poisson pané

Courgettes persillées

Yaourt aromatisé

Fruit

Concombre vinaigrette

Haut de cuisse rôti (émincé maternelle)

Lentilles blondes

Le roussot à couper

Eclair au chocolat

Poisson pané

Surimi mayonnaise

Colombo de porc*

Choux fleurs persillés

Tartare

Flan vanille

Omelette

Omelette

Sans porc

<u>Les familles d'aliments:</u>





Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette Piémontaise: pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail







Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française







Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

Sauce orientale: roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, épices à couscous, persil

Sauce colombo: roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

* présence de porc

© CEUJ de France

Produit Jermier

Pêche responsable









Haute valeur environmementale



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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine



Menus du 04 au 08 Juillet 2022





Vendredi **Jeud**1 Lundi Mercredi Mardi LABASTIDE **CLSH** Repas froid Salade de pâtes italienne Entrée Crêpe au fromage Chou rouge vinaigrette Radis crog'sel Salade mélangée Haché de boeuf sauce au Sauté de dinde sauce **Escalope viennoise** Plat principal Jambon blanc* Tortellini provençal poivre tandoori *** Haricots verts persillés Accompagnement Riz Légumes du marché Chips **Produit laitier** Gouda Yaourt à boire à la fraise Petit moulé Petit suisse sucré Chanteneige Dessert Compote pomme fraise Fruit AB **Brownies** Flan caramel Fruit Sans viande Escalope panée végétale Tarte au fromage Œuf mayonnaise Hoki sauce agrumes Sans porc Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs Légumes & fruits produits laitiers Nos salades et plats composés : Salade de pâtes italienne: pennes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic Blé provencal: blé, poivrons, maïs, poivrons, vinaigrette

Tortellini provençal: pâtes raviolis, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

Sauce tandoori: roux blanc, bouillon volaille, tomate concentré, épices tandoori

présence de porc

CEuf de France Produit fermier Pêche responsable

Haute valeur environnementale

BIO

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

AOP

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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



centre de loisirs

Menus du 11 au 15 Juillet 2022



LABASTIDE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Betteraves vinaigrette

Boulette tomate basilic

Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé AB

Fruit

Persillade de pomme de terre

Emincé de poulet au jus

Brocolis persillés

Vache qui rit

Maestro chocolat Galette quinoa provençale Tomates mozzarella

Paella au poulet

Petit suisse sucré

Fruit

Paella au poisson



Salade de riz mexicaine

Nuggets de poisson

Haricots beurre persillés

Carré ligueil à couper

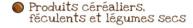
Flan vanille



Les familles d'aliments:









Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Salade de riz mexicaine : riz. haricots rouges, maïs, vinaigrette épices chili



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

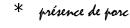






Certification environnementale niveau 2

Paella au poulet: riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella







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. 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine