

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Mai 2023

**ENSEMBLE**  
CONTRE LE GASPI

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée		Salade de haricots verts	Crêpe au jambon*	Concombre vinaigrette	Blé provençal
Plat principal		Axoa végétarien	Haut de cuisse rôti	Sauce carbonara*	Colin 3 céréales
Accompagnement		Riz	Courgettes à la tomate	Pâtes	Petits pois carottes
Produit laitier		Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire
Dessert		Fruit	Compote de pomme	Crumble aux pommes	Fruit

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Crêpe au fromage/Pizza au fromage

Sauce sicilienne

\*\*\*

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

## 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 haricots verts :** haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

**Blé provençal :** blé, poivrons, olives noires vinaigrette

### Nos sauces :

**Sauce axoa :** roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

**Sauce carbonara :** roux blanc, crème, ail, poivre, lardons

**Sauce sicilienne :** roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS  
UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !**



Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- 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. 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. 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Gaspacho maison		
Plat principal	Boulette de bœuf sauce milanaise	Sauté de poulet au curry	Colin sauce à l'orange		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Boulgour		
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper		
Dessert	Maestro chocolat	Madeleine	Fruit		

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Galette quinoa provençale

\*\*\*

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 :

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

**Gaspacho maison :** tomates, concombre, menthe, oignon, épices espagnole

### Nos sauces :

**Sauce milanaise :** roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun

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

**Sauce à l'orange :** roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, jus d'orange, oignons, ail,

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
MENU EUROPÉEN

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Coleslaw</b>	<b>Salade de pâtes méditerranéenne</b>	<b>Salade grecque</b>	<b>Piémontaise</b>
Plat principal	<b>Paella végétarienne</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Carbonade flamand</b>	<b>Moussaka</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
Accompagnement	***	<b>Blé à la tomate</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	***	<b>Ratatouille</b>
Produit laitier	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Tartare aux noix</b>
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Confiture</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Eclair au chocolat</b>

Sans viande

\*\*\*

Escalope panée végétale

Colin sauce citron

Moussaka au thon

\*\*\*

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 :

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

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

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

**Paella végétarienne** : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

**Moussaka** : égréné de boeuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

### Nos sauces :

**Sauce carbonade** : roux blanc, biere, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignons, poivre



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

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Mai au 02 Juin 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Rosette*	Tomates quartier
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce forestière	Poisson meunière	Palet végétarien
Accompagnement		Trio de légumes	Riz pilaf	Duo de carottes persillées	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Yaourt brassé fraise	Carré président
Dessert		Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Oeufs dur sauce aurore

Surimi mayonnaise

\*\*\*

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

## 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, petits pois, maïs, vinaigrette

### Nos sauces :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, crème, champignons, carottes, oignons, poivre, ail, persil

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Juin 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
California beach

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz mexicaine	Radis	Salade de pois chiches à la portugaise	Coleslaw	Crêpe tomate mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale	Haut de cuisse rôti	<b>Nuggets de poulet</b>	Colin sauce thym citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Semoule	Petits pois cuisinés	Smoked potatoes	Carottes au curry
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré	Munster à couper
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Boulette végétale sauce orientale

Omelette

Nuggets de blé

\*\*\*

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:

**Salade de riz mexicaine :** riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

**Salade de pois chiches à la portugaise :** pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

### Nos sauces :

**Sauce orientale :** roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, persil

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale





5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Carottes râpées	Taboulé	Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Cordon bleu	Haché de boeuf sauce au poivre	Colin 3 céréales	Hachis végétal aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Riz	Brocolis persillés	***	Pâtes + râpé
Produit laitier	Emmental	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Cantal
Dessert	Pêche au sirop	Fruit	Flan vanille	Palmier	Compote pomme abricots

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

\*\*\*

\*\*\*

Œufs brouillés à la tomate

Sans porc

Œufs brouillés à la tomate

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés :

**Blé provençal :** blé, poivrons, olives noires vinaigrette

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

**Hachis végétal aux lentilles :** purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

### Nos sauces :

**Sauce au poivre :** roux blanc, crème liquide, poivre

**Sauce axoa :** roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 19 au 23 Juin 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
REPAS FROID

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre maison	Salade grecque	Salade de tomates	Pâté de campagne*
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Paëlla au poulet	Œuf mayonnaise	Poisson pané
Accompagnement	***	Jardinière de légumes	***	Salade de pâtes arlequin	Duo de courgettes persillées
Produit laitier	Petit louis	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit	Tarte abricots	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

Paella au poisson

\*\*\*

\*\*\*

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 :

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

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

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

**Paella au poulet :** riz, petits pois, tomates, poivrons, haut de cuisse, cocktail de fruits de mer

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

- \* 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 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. 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 26 au 30 Juin 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
REPAS FROID

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Concombre maïs	Thon mayonnaise	Batonnet de carotte	Tarte au fromage
Plat principal	Farçous	Brandade maison	Escalope viennoise	Chipolatas*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Brocolis persillés	Salade de riz	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette	Carré président	Yaourt au citron	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Cocktail de fruit	Madeleine	Fruit

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Omelette

Sans porc

Surimi mayonnaise

## 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 pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

**Brandade maison :** purée de pomme de terre, poisson blanc, ail, persil

\* Présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Juillet 2023



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
REPAS FROID

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Salade asiatique	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Melon
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette végétale sauce tomate basilic	Colin 3 céréales	Raviolis pur bœuf	Jambon blanc*
Accompagnement	Jardinière de légumes	Semoule	Petits pois carottes	***	Salade de riz
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt brassé fraise	Gaufre
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Compote à boire

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

\*\*\*

Raviolis végétarien

Œuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

\*

Présence de porc



Agriculture biologique



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Pêche responsable



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



### Nos salades et nos plats composés :

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

**Salade asiatique** : carottes râpée, pousse de soja, maïs, vinaigrette

**Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, tomates, olives, vinaigrette, herbes de provence

### Nos sauces :

**Sauce tomate basilic** : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, herbe de provence, oignon, 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)   compter du 1<sup>er</sup> 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.