

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^{er} 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	Boullgur		
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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale

5 ELE EGALIM
5 JOURS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
MENU EUROPÉEN

Vendredi

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

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



* Présence de porc

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

- 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	Nuggets de poulet	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	***	Jardiniere de légumes	***	Salade de pâtes arlequin	Duo de courgettes persillés
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

Tarte au 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 :

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

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



Œuf 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) à compter du 1^{er} 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.