



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tomates/feta	Betteraves vinaigrette	Salade de blé printanière		Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Colin sauce thym citron	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*		Hachis végétal aux lentilles
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Riz	Haricots beurre méridionaux		***
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Yaourt fermier		Compote pomme banane
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Fruit		Gaufre liégeoise

Sans viande

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

Pané sarrasin lentilles

\*\*\*

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Salade de pâtes tomate feta : pâtes, tomate, feta, vinaigrette, herbes de provence

Salade de blé printanière : blé, mélange macédoine, mayonnaise, vinaigrette, ail, persil

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

Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boeuf, sel, poivre

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

Pané sarrasin lentilles : Sarrasin, lentilles, poireaux, oignons, emmental, chapelure, graine de lin et de potiron, millet

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Crêpe au jambon*		Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Farçous aveyronnais	Nuggets de poisson + citron		Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes	Choux fleurs béchamel		Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Tartare		Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Cookie	Compote de pomme		Eclair au chocolat

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Crêpe au fromage

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Crêpe au fromage

## Les familles d'aliments :

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

## Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

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

Sauce bolognaise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

Farçous aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil

Galette pois et blé : pois, blé, oignons



Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

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

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	<b>Irish stew</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Colin fish and chips</b>	<b>Tortilla pomme de terre oignons</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boulgour</b>	<b>Poêlée printanière</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Frites au four + ketchup</b>	<b>Cœur de batavia</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Carré montsurrais à couper</b>	<b>Yaourt sur lit myrtilles</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Petit moulé aux noix</b>
DESSERT	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Spéculos</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cake maison à la vanille</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

Escalope panée végétale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

## Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes

Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, oignon, pulpe de tomate

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

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

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	Blé provençal	Duo de crudités	Taboulé	Tarte aux légumes	Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus	Colin 3 céréales	Jambon blanc*	Riz cantonais
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Haricots verts méridionaux	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit suisse aromatisé	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la vanille
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Flan chocolat	Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

\*\*\*

Poisson pané

\*\*\*

Sans porc

Poisson pané

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

**Blé provençal :** blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette  
**Duo de crudités :** carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil  
**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Riz cantonais :** Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja  
**Sauce au citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	<b>Gnocchi à la provençale</b>	<b>Rougail saucisse</b>	<b>Sauté de poulet aux olives</b>		
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz	Courgettes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Chanteneige		
DESSERT	Fruit	Gâteau marbré	Maestro chocolat		
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Concombre mais vinaigrette	Piémontaise		

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce rougail

Tarte au fromage

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic

Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.