



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Salade automnale	Friand au fromage	Betteraves BIO ciboulette	Salade de riz au surimi
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au caramel*	Cordon bleu (dinde)	Hoki sauce tandoori	Palet maraicher	Haut de cuisse rôti (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Blé à la tomate	Carottes persillées	Purée de potiron	Haricots verts méridionaux
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt fermier	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Edam
DESSERT	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Calamars à la romaine

Sans porc

Tarte au fromage

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

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette
Salade de riz au surimi : riz, miette de surimi, poivrons, mayonnaise

Nos sauces

Sauce caramel : oignon, sucre, fond brun
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentrée, oignons, épices tandoori

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^{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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Carottes râpées	Salade de blé tomate feta	Œuf mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	
ACCOMPAGNEMENT	Saucisse aveyronnaise*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière	
PRODUIT LAITIER	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	***	Blette à la tomate	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Tartare	Camembert à couper	Petit suisse sucré	
	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fouace campagnarde	

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Croq veggie tomate

Sans porc

Colin sauce armoricaine

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé tomate feta : blé, tomates, feta, vinaigrette, herbes de provence
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

Nos sauces

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

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^{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

ENTRÉE	Navet mayonnaise	Riz niçois	Cœur de laitue	Velouté de courgette	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus	Goulash de bœuf	Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel	Coquillettes	***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	Petit louis	Petit suisse sucré	Cantal	Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Petit beurre
<i>Sans viande</i>	***	Palet montagnard	Hoki sauce échalotte	Rétortillat	Surimi mayonnaise
<i>Sans porc</i>				Rétortillat	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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, mais, olives noires, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème, ail, persil

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

Nos sauces

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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

Présence de porc *

Ouf 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^{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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de dinde	Jambon blanc*	Omelette	Colin 3 céréales
PRODUIT LAITIER		Blé	Choux de Bruxelles	Lentilles cuisinées	Trio de légumes
DESSERT		Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Pointe de brie à couper	Carré frais
		Maestro vanille	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la tomate

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Nos sauces

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

Présence de porc *

Ouf 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^{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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Coleslaw	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron	Salade de blé
ACCOMPAGNEMENT	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet)	Colin poêlé	Chili sin carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
PRODUIT LAITIER	Purée de potimarron	Haricots plats persillés	Frites au four	***	Brocolis béchamel
DESSERT	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Munster à couper	Yaourt fermier	Gouda
	Fruit	Crème caramel	Compote de pomme	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise /pizza au fromage

Calamars à la romaine

Sans porc

Œuf mayonnaise

Calamars à la romaine

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

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

Chili sin carne : haricots rouges, maïs, égrené végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de boeuf

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^{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

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Tarte au fromage Saucisse aveyronnaise*	Carottes râpées au citron Paupiette de veau à la crème	Perles aux légumes Rôti de dinde au jus	Cœur de laitue Gratin de la mer	Salade de riz Pizza aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boulgour aux épices	Ratatouille	Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Tartare	Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

Sans porc

Croc fromage

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

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

Présence de porc *

Ouf 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^{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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Salade asiatique	Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Grignotines de porc sauce barbecue*	Nuggets de poisson	Paella au poulet	Curry de pois chiche
PRODUIT LAITIER	Blé	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	***	Semoule
DESSERT	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Livarot à couper
	Flan caramel	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, vinaigrette, jus de citron, persil

Velouté carottes/patate douce : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

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

Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

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^{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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Crêpe aux champignons	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Riz	***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président	Fromage blanc nature	Gouda	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme poire	Fruit	Confiture	Clafoutis au chocolat	Fruit

Sans viande

Colin sauce basquaise

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentrée, poivrons, bouillon de volaille, ail

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

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

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^{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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Décembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison	Duo de crudités	Pomelo + sucre	Tarte au saumon
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)	Jambon blanc*	Raviolis aux légumes	Sauté de dinde aux marrons
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Coquillette	***	Pommes croquettes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Camembert à couper	Clémentine et chocolat de Noël
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Entremet à la vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Œuf brouillé

Gratin de la mer

Sans porc

Œuf brouillé

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise
Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

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

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème



- 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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Décembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Rosette*	Salade automnale	Joyeux Noël	Salade de haricots rouges	Velouté de potiron
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet rôti	Boulette de bœuf bio à la tomate		Colin sauce citron	Gnocchis à la forestière
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs béchamel	Boulgour		Poêlée printanière	***
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Emmental		Yaourt sucré	Cantal
DESSERT	Fruit	Maestro chocolat		Fruit	Compote pomme poire

Sans viande

Œuf mayonnaise / Croc veggie tomate

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Œuf 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaine, vinaigrette

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, crème, mozzarella

Nos sauces

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, herbes de provence, ail

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

ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Meilleurs Vœux!	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de haricots verts
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aveyronnais*	Nuggets de blé + ketchup		Haché de bœuf BIO au jus	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Petits pois carottes		Epinards béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Carré président	Buchette mélangée à couper		Fromage frais demi sel	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit		Barre bretonne	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Palet maraicher

Sans porc

Tarte au fromage

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

Nos salades et nos plats composés

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

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème

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^{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.