

# Restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Janvier 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Macédoine
Plat principal	Jambon grill au jus*
Légumes Féculents	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Chanteneige
Dessert	Mousse chocolat

**Sans viande**  
**Sans porc**

Filet de poisson  
Filet de poisson

Mardi

Salade de riz arlequin
Haut de cuisse rôti
Epinards béchamel
Petit suisse aromatisé
Fruit

Galette végétale

Mercredi

Œuf mayonnaise
Corbon bleu
Choux fleurs persillés
Pointe de brie à couper
Compote de pomme

Escalope panée végétale

Jeudi  
Végétarien

Carottes râpées
Sauce bolognaise végétale
Pâtes
Yaourt fermier vanille
Brioche des rois **

Vendredi

Crêpe au jambon*
Poisson meunière
Haricots beurre méridional
Petit moulé
Fruit

Crêpe au fromage  
Crêpe au fromage

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

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

### Nos sauces:

Sauce bolognaise végétale : haricots rouges, tomates, herbes de provence, oignon

\*\*PRESENCE DE FEVE DES ROIS

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 janvier 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Sauté de dinde à l'ananas 
Légumes Féculents	Purée de potiron
Produit laitier	Fromage fouetté
Dessert	Compote pomme fraise

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson

Mardi  
VéGÉTARIEN

Taboulé
Pizza au fromage
Carottes persillées 
Petit suisse sucré

Fruit

Mercredi

Chou rouge vinaigrette
Tartiflette* 
***
Emmental 

Tartiflette au poisson  
Tartiflette au poisson

Jeudi

Salade napolitaine
Haché de veau au jus 
Ratatouille 
Yaourt aromatisé

Omelette

Vendredi

Soupe de légumes
Poisson pané + citron
Riz crémeux
Camembert à couper

Fruit 

## Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers



### Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisins secs, menthe, jus de citron  
Salade napolitaine : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, fromage à tartiflette, lardons

### Nos sauces :

Sauce ananas : bouillon volaille, base roux, cube d'ananas, vinaigre de vin, vin blanc, sucre en poudre, oignons

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 18 AU 22 Janvier 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Caucisse aveyronnaise*
Légumes Féculents	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit AB
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson
<u>Sans porc</u>	Filet de poisson

Mardi

Carottes râpées AB
Carbonade de bœuf
Boulgour
Vache picon
Compote pomme banane
Boulette tomate basilic

Mercredi

Crêpe au fromage
Aiguillette de poulet au jus
Choux de Bruxelles persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit
Omelette

Jeudi  
Végétarien

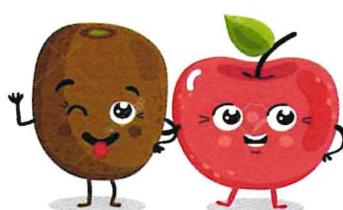
Œuf mayonnaise
Paella végétarienne
***
Yaourt sucré AB
Gâteau basque

Vendredi

Chou blanc vinaigrette
Dos de colin à l'aneth
Coquillettes AB
Tartare ail & fines herbes
Fruit

## les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

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

Paella végétarienne : riz, tomates, poivrons, petits pois, épices à paella

### Nos sauces:

Carbonade: fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière, pain d'épices

Sauce aneth : fumet de poisson, roux blanc, oignons, aneth, vin blanc, crème

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Salade de haricots verts
Plat principal	Filet de poulet au jus
Légumes Féculents	Lentilles cuisinées 
Produit laitier	Chanteneige
Dessert	Compote de pomme
<b>Sans viande</b>	Nuggets de blé
<b>Sans porc</b>	

Mardi

Roulé au fromage
Porc à la forestière* 
Gratin de choux fleurs
Petit suisse sucré
Fruit 
Croc fromage
Croc fromage

Mercredi

Cœur de palmier
Hachis parmentier
***
Coulommiers à couper
Mousse au chocolat 

Jeudi

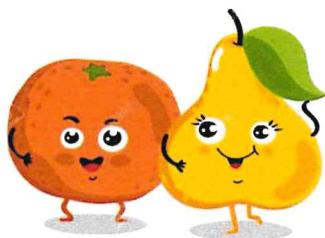
Soupe de légumes
Calamars à la romaine
Rosties
Carré président
Fruit 

Vendredi  
Végétarien

Salade de pâtes arlequin
Tarte au fromage
Carottes persillées 
Yaourt fermier 
Palmier

## les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, vinaigrette  
Salade de pâtes arlequin ; pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Hachis Parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf

### Nos sauces:

Sauce forestière : jus de viande, oignons, base roux, champignons

\* présence de porc



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Volaille française*



*Circuit court*



*Pêche responsable*



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Céleri rémoulade
Plat principal	Emincé de dinde au paprika
Légumes Féculents	Blé 
Produit laitier	Tartare aux noix
Dessert	Maestro chocolat
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson
<u>Sans porc</u>	

Mardi  
Chandeleur

Taboulé
Jambon grill* au jus
Epinards béchamel
Edam 
Crêpe au sucre
Galette végétale
Galette végétale

Mercredi

Salade de pomme de terre méditerranéenne
Escalope viennoise
Ratatouille 
Yaourt sucré
Fruit
Escalope panée végétale

Jeudi  
Végétarien

Betteraves vinaigrette 
Chili sin carne
Riz
Pointe de brie à couper
Compote pomme banane

Vendredi

Carottes râpées 
Bœuf bourguignon
Torsades
Petit suisse aromatisé
Fruit
Filet de poisson

## les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

**Salade méditerranéenne :** pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette

**Chili sin carne :** haricots rouges, tomates, poivrons, épices chili

### Nos sauces:

**Sauce paprika :** bouillon de volaille, base roux, oignons, carottes, paprika, tomate concentrée, crème

**Sauce bourguignon :** carottes, oignons, roux, bouillon de boeuf, vin rouge

\* présence de porc



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Volaille française*



*Circuit court*



*Pêche responsable*



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi  
végétarien

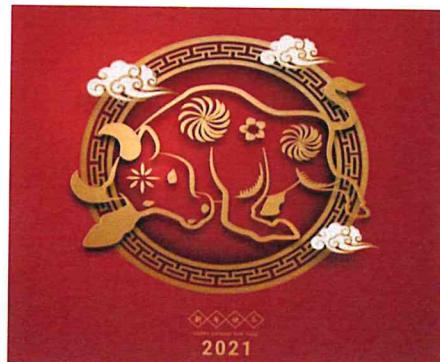
Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade napolitaine : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce tomate : fond brun, bouillon, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux

Sauce moutarde : bouillon de volaille, crème, base roux, moutarde, vin blanc, oignons

Sauce soja : base roux, oignons, sucre, sauce soja, jus de viande, vinaigre de vin

\*\* Sucre, arachide, farine de tapioca, sésame, huile de végétale, farine de riz gluante, arôme vanille.

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable