

Restauration scolaire

menus du 01 AU 05 Mars 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi VEGETARIEN

Entrée	Taboulé
Plat principal	Tarte au fromage
Légumes Féculents	Haricots verts persilles 
Produit laitier	Tartare
Dessert	Flan caramel

Sans viande
Sans porc

Mardi

Chou rouge vinaigrette
Aiguillette de poulet au jus
Lentilles cuisinées
Yaourt sucré
Fruit

Veggie burger

Mercredi

Salade de riz
Paupiette de veau à la moutarde
Légumes du marché
Camembert à couper
Compote de pomme 

Omelette

Jeudi

Crêpe au jambon*
Batonnet de colin pané
Ratatouille
Gouda 
Fruit

Crêpe au fromage
Crêpe au fromage

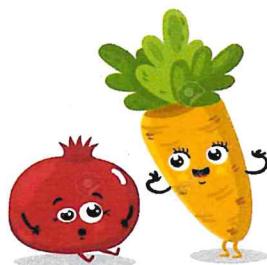
Vendredi

Cœur de scarole
Sauce carbonara*
Torsades
Petit suisse aromatisé 
Tarte normande

Filet de poisson
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 de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil

Nos sauces:

Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde
Sauce carbonara : roux blanc, crème, oignons, lardons fumé

* 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 08 au 12 Mars 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
VEGETARIEN

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Betteraves vinaigrette

Goulash de bœuf

Blé

Filet de poisson

Salade de pâtes méditerranéenne

Cordon bleu

Haricots beurre méridional

Escalope panée végétale

Piémontaise

Filet de poulet au jus

Epinards béchamel

Calamars à la romaine

Petit moulé

Mousse chocolat

Fruit 

Œuf mayonnaise

Paella végétarienne


Yaourt fermier 

Mini Roulé fraise

Carottes râpées

Dos de colin sauce échalotte

Semoule

Carré ligueil à couper

Compote pomme banane 

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

* présence de porc

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Circuit court

 Pêche responsable



Nos salades et plats composés :

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

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

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

Nos sauces:

Sauce goulash : bouillon de bœuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates contrées, vin blanc, paprika

Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc

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

Lunai

MENU

TRIPLANDATS

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Coleslaw

Boulette d'agneau
sauce brune

Purée de pomme
de terre

Yaourt sucré 

Brownies

Boulette végétale en sauce

Mardi
VEGETARIEN

Salade de riz arlequin

Pizza au fromage

Choux Romanesco
persillés

Carré président

Fruit 

Mercredi

Céleri rémoulade



Sauté de dinde au curry

Boulgour 

Fromage fouetté

Maestro vanille

Filet de poisson

Jeudi

Pâté de campagne*



Nuggets de poisson

Carottes persillées

Pointe de brie à couper

Compote pomme poire 

Surimi mayonnaise
Surimi mayonnaise

Vendredi

Macédoine

Jambon grill au jus*

Pâtes au pesto

Petit suisse aromatisé 

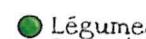
Fruit

Omelette
Omelette

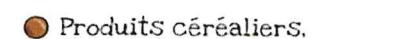
Les familles d'aliments:



Viandes, poissons
et oeufs



Légumes
& fruits



Produits céréaliers,
féculents et légumes secs



Produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw

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

Nos sauces:

Sauce brune : roux blanc, fond brun, bouillon de boeuf, bière, oignons

Sauce au curry : Bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail

Sauce pesto : basilic, huile d'olive, huile de colza, grana padano

* 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 22 au 26 mars 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR
VEGETARIEN

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Lundi VEGETARIEN

Chou blanc vinaigrette
Hachis végétal

Yaourt aux fruits mixés
Petit beurre 

Mardi

Crêpe tomate mozzarella
Sauté de porc sauce forestière*
Choux fleurs persillés
Vache Picon
Fruit 

Nuggets de blé
Nuggets de blé

Mercredi

Persillade de pomme de terre
Dos de colin sauce thym citron
Haricots verts
Edam 
Fruit

Fruit

Jeudi

Carottes râpées 
Bœuf à la catalane
Riz
Petit moulé
Flan Patissier

Filet de poisson

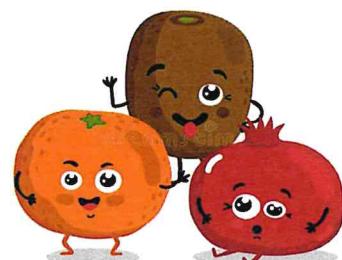
Vendredi

Salade de pâtes au thon
Filet de poulet au jus
Duo de courgettes béchamel
Camembert à couper 
Mousse au chocolat noir

Calamars à la romaine

les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● 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
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, olives, mayonnaise

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal

Nos sauces:

Sauce forestière : jus de viande, oignons, roux blanc, champignons
Sauce thym-citron : roux blanc, fumet de poisson, oignons, crème, jus de citron, thym
Sauce catalane : oignons, tomates concentrées, ail, roux blanc, vin blanc, poivrons

* 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 29 mars au 02 avril 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Roulé au fromage
Plat principal	Escalope viennoise
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional
Produit laitier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit
Sans viande	Escalope panée végétale
Sans porc	

Mardi

Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail
Roti de porc aveyronnais	Haut de cuisse rôti
Lentilles cuisinées	Choux romanesco persillés
Tartare ail et fines herbes	Chanteneige
Flan vanille	Fruit
Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Croc fromage
Filet de poisson	Œuf mayonnaise

Mercredi

Jeudi

Cœur de scarole

Lasagnes bolognaise

Yaourt fermier

Cookie

Lasagne au saumon

Vendredi
VEGETARIEN

Salade de riz

Veggie burger

Légumes du marché

Carré ligueil à couper

Compote pomme banan

les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



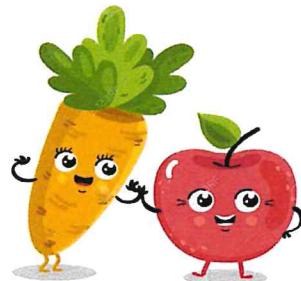
Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



Nos salades et plats composés :

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

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 05 au 09 avril 2021

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi



Sans viande
Sans porc

Mardi



Galette lentilles boulgour

Mercredi



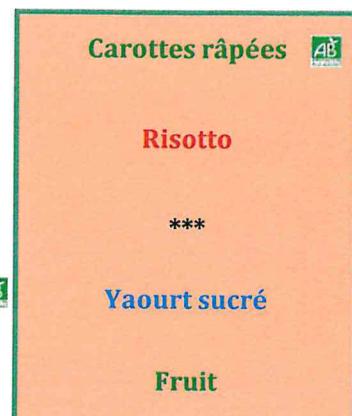
Filet de poisson
Filet de poisson

Jeudi
MENU DE PÂQUES



Omelette

Vendredi
VEGETARIEN



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 pâtes arlequin : pâtes, petit pois, maïs, vinaigrette

Risotto : riz, fromage, crème, brunoise de légumes, champignons, oignons

Nos sauces:

Sauce aux olives: vin blanc, oignons, olives, roux blanc, bouillon de volaille

Sauce maraîchère : sauce tomate, roux blanc, bouillon de boeuf, julienne de légumes, échalotte

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



restauration scolaire

menu du 12 au 16 avril 2021

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Entrée	Betteraves cubes 
Plat principal 	Boulette de bœuf à l'orientale
Légumes Féculents	Blé
Produit laitier	Camembert à couper
Dessert	Flan caramel

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

les familles d'aliments :



Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil,
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw

Nos sauces:

Sauce orientale : oignons, roux blanc, tomate concentrée, bouillon de bœuf, épices couscous
Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde

Mardi VEGETARIEN

Salade de riz
Pizza au fromage 
Haricots verts persillé 
Tartare
Compote pomme poire

Mercredi

Coleslaw
Sauté de porc à la moutarde 
Coquillettes
Petit suisse sucré
Fruit 

Jeudi

Taboulé
Poisson meunière 
Epinards béchamel 
Yaourt aromatisé
Palmier

Batonnet de carotte

Nuggets de poulet
Pomme noisette + mayonnaise
Gouda 
Fruit

Nuggets de blé

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* 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.

