



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
vegetarien

Vendredi

Entrée

Plat
principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Betteraves vinaigrette

Boulette de bœuf à la
crème

Purée de pomme de
terre

Yaourt aromatisé

Fruit

Boulette végétale en sauce

Salade de pâtes napolé

Haut de cuisse rôti

Duo de carottes toscanes

Vache picon

Mousse au chocolat noir

Filet de poisson

Jour
Féerie

Salade de tomates

Curry brocolis/pomme de
terre

Petit suisse sucré

Fruit

Salade de riz mexicaine

Dos de colin à la niçoise

Haricots beurre persillés

Camembert portion

Flan caramel

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers



N

Salade de pâtes napolé : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail

Salade de riz mexicaine : riz, maïs, haricots rouges, vinaigrette, épices chili

Curry brocolis/pommes de terre : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

N

Sauce crème: crème, base roux

Sauce niçoise : oignons, fumet de poisson, olive noire, roux blanc, sauce tomate, vin blanc

* 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.



GRAGNAGUE

Lundi
vegetarien

Mardi

Mercredi

Jeudi
repas froid

Vendredi

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Melon	Concombre vinaigrette ^{AB}
Plat principal	Veggie burger	Goulash de bœuf	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Légumes du marché	Boulgour	Choux fleurs persillés ^{AB}	Salade de pâtes ^{AB}	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé ^{AB}	Chanteneige ^{AB}	Edam	Petit moulé	Yaourt sucré
Dessert	Palmier	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit au sirop	Fruit
Sans viande Sans porc		Filet de poisson	Croc fromage	Ouf mayonnaise Ouf mayonnaise	Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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



N

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

N

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi
vegetarien

Jeudi

Vendredi

Entrée	Macédoine	Taboulé	Melon	Salade de riz	Salade de tomates
Plat principal	Filet de poulet au jus	Colombo de porc	Couscous végétarien	Calamars à la romaine	Sauce campagnarde*
Légumes Féculents	Rosties	Haricots beurre	Semoule	Duo de courgettes	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert portion	Carré président
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Confiture	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Filet de poisson

Pané sarrasin lentilles au poireau

Filet de poisson

Sans porc

Pané sarrasin lentilles au poireau

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



N

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

Salade de riz au thon : riz, tomates, thon, mayonnaise, ail

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri), boulettes tomate basilic, épices couscous

N

Colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons

Sauce campagnarde : lardons, crème, champignons

* présence de porc



Fabrique 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.