

# centre de loisirs

MENUS DU 12 AU 16 JUILLET 2021



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Betteraves vinaigrette
Plat principal	<b>Boulette de bœuf à la crème</b>
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit 
Sans viande	Boulette végétale en sauce
Sans porc	

Mardi

Salade de pâtes napolitaines
 Haut de cuisse rôti
Duo de carottes toscanes
Vache picon 
Mousse au chocolat noir
Filet de poisson

Mercredi



Jeudi  
végétarien

Salade de tomates 
Curry brocolis/pomme de terre
Petit suisse sucré
Fruit

Vendredi

Salade de riz mexicaine
Dos de colin à la niçoise
Haricots beurre persillés
Camembert portion 
Flan caramel

## 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



N

**Salade de pâtes napolitaines :** 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

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.

# centre de loisirs

MENUS DU 19 AU 23 JUILLET 2021



GRAGNAGUE

## Lundi vegetarien

Entrée	Piémontaise
Plat principal	Veggie burger
Légumes Féculents	Légumes du marché
Produit laitier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Palmier

Sans viande  
Sans porc

## Mardi

Carottes râpées	Surimi mayonnaise
Goulash de bœuf	Aiguillette de poulet au jus
Boulgour	Choux fleurs persillés
Chanteneige	Edam
Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Filet de poisson

## Mercredi

Croc fromage	Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise	Œuf mayonnaise
Jambon blanc*	
Salade de pâtes	

Croc fromage

## Jeudi repas froid

Melon	
Jambon blanc*	
Salade de pâtes	
Petit moulé	

Œuf mayonnaise

Fruit au sirop

## Vendredi

Concombre vinaigrette	
Lasagnes bolognaise	***
Yaourt sucré	
Fruit	Lasagnes au saumon

## les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- 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**

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.

# centre de loisirs

MENUS DU 26 AU 30 JUILLET 2021



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi  
vegetarien

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Macédoine 
Filet de poulet au jus 
Rosties
Tartare
Flan chocolat

Filet de poisson

Taboulé 
Colombo de porc 
Haricots beurre
Yaourt aromatisé
Fruit 

Pané sarrasin lentilles au poireau

Pané sarrasin lentilles au poireau

Sans porc

Melon
Couscous végétarien
Semoule
Fromage blanc nature 
Confiture

Camembert portion
Maestro chocolat

Salade de riz
Calamars à la romaine
Duo de courgettes
Farfalles

Salade de tomates 
Sauce campagnarde*
Carré président
Fruit

Filet de poisson

Filet de poisson

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



N

**Taboulé :** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisins 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



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.