



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
Végétarien**

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Betteraves vinaigrette

Gardiane de bœuf

Boulgour

Petit suisse aromatisé

Fruit

Filet de poisson

Salade pomme de terre
méditerranéenne

Cordon bleu

Choux fleurs persillés

Camembert à couper

Flan caramel

Escalope panée végétale

Courgettes râpées

Roti de porc aveyronnais

Lentilles cuisinées

Tartare aux noix

Compote de pomme

Palet végétarien
Palet végétarien

Salade de riz

Poisson meunière

Haricots beurre
méridional

Yaourt sucré

Fruit

Salade mélangée

Farfalles aux petits pois

Carré président

Maestro vanille

Sans viande
Sans porc

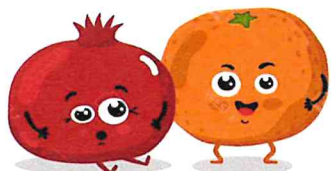
Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Farfalle aux petits pois : pâtes, petits pois, béchamel

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

* présence de porc



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



Oeuf de France

Circuit court

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Fiesta mexicana

Entrée	Salade de pâtes napolitain	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Carottes râpées 	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*	Dos de colin sauce citron 	Lasagnes bolognaise 	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé	Épinards béchamel 	***	Riz 
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige 	Yaourt fermier 	Carré ligueil à couper	Petit moulé
Dessert	Fruit 	Flan chocolat	Madeleine	Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Filet de poisson

Lasagnes au saumon

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 :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

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

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.

La semaine des saveurs



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

**Salade de pâtes
italienne**

**Filet de poulet au
jus**

Blette béchamel

**Petit suisse
aromatisé**

Fruit

Galette aux légumes

**Navet râpé
mayonnaise**

**Haché de bœuf au
jus**

Purée de panais

Tartare

Compote

Croc fromage

**Crêpe tomate
mozzarella**

**Emincé de dinde
sauce suprême**

Brocolis persillés

**Fromage blanc
nature**

Crème de marron

Filet de poisson

Cœur de scarole

Tortelloni provençal

Yaourt sucré

**Muffin caramel
beurre salé**

Mortadelle*

**Calamars à la
romaine**

Carottes persillées

**Cœur de bleu à
couper**

Fruit

Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise

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 de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce suprême : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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 VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

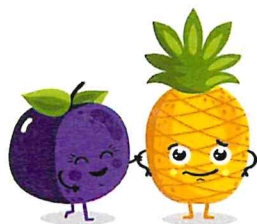
Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Escalope viennoise	Sauce sicilienne	Carbonade de bœuf	Parmentier de canard
Légumes Féculents	Boullgour	Ratatouille	Pennes	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache Picon	Fromage fouetté	Camembert à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Palmier	Fruit	Compote pomme cassis	Mousse au chocolat	Flan Pâtissier
Sans viande Sans porc		Escalope panée végétale		Omelette	Brandade de morue

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 riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, laurier, oignons

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.