

restauration scolaire

Menus du 27 Septembre au 01 Octobre 2021



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 |

| |
|--|
| Salade pomme de terre méditerranéenne |
|  Cordon bleu |
| Choux fleurs persillés |
| Camembert à couper |
| Flan caramel |

| |
|---|
| Courgettes râpées |
|  Roti de porc aveyronnais |
| Lentilles cuisinées |
| Tartare aux noix |
| Compote de pomme |

| |
|---|
| 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

Filet de poisson

Escalope panée végétale

Palet végétation
Palet végétation

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



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

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

* présence de porc



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

restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Octobre 2021



vendredi

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Fiesta mexicana |
|-------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes napolitaine | 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 | Epinards béchamel | *** | Riz |
| Produit laitier | Petit suisse sucré | Chanteneige | Yaourt fermier | Carré liguier à couper | Petit moulé |
| Dessert | Fruit AB | Flan chocolat | Madeleine | Compote pomme fraise | Fruit |
| Sans viande | | Filet de poisson | | Lasagnes au saumon | Filet de poisson |
| Sans porc | | Filet de poisson | | | |

les familles d'aliments :

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




Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

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 épiceée

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

* présence de porc



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 bénéficié.

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 Octobre 2021



La semaine des saveurs

5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

| |
|-------------------|
| Entrée |
| Plat principal |
| Légumes Féculents |
| Produit laitier |
| Dessert |

Sans viande
Sans porc

Salade de pâtes italienne

Filet de poulet au jus

Blette béchamel

Petit suisse aromatisé

Fruit 

Galette aux légumes

Mardi

Navet râpé mayonnaise

Haché de bœuf au jus

Purée de panais

Tartare

Compote 

Croc fromage

Mercredi

Crêpe tomate mozzarella

Emincé de dinde sauce suprême

Brocolis persillés

Fromage blanc nature

Crème de marron

Filet de poisson

Jeudi Végétarien

Cœur de scarole

Tortelloni provençal

Yaourt sucré

Muffin caramel beurre salé

Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise

Vendredi

Mortadelle*

Calamars à la romaine

Carottes persillées 

Cœur de bleu à couper

Fruit

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

les familles d'aliments :



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

* présence de porc



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.



Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 Octobre 2021



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi VEGETARIEN

| |
|-------------------|
| Entrée |
| Plat principal |
| Légumes Féculents |
| Produit laitier |
| Dessert |

Sans viande
Sans porc

Chou rouge vinaigrette



Boulettes végétales sauce tomate basilic



Boulgour

Yaourt aromatisé

Palmier

Persillade de pomme de terre



Escalope viennoise

Ratatouille



Vache Picon

Fruit

Escalope panée végétale

Mercredi

Carottes râpées



Sauce sicilienne

Pennes

Fromage fouetté

Compote pomme cassis

Jeudi

Salade de riz



Carbonade de bœuf

Haricots beurre persillés

Camembert à couper

Mousse au chocolat

Omelette

Vendredi

Betteraves vinaigrette



Parmentier de canard

Petit suisse sucré

Flan Patissier

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

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

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.