



# Restauration scolaire

Menus du 30 Août au 03 Septembre 2021



**Lundi**  
**VEGETARIEN**

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande  
Sans porc

Crêpe tomate mozzarella

Œuf florentine

\*\*\*

Yaourt aromatisé



Palmier

**Mardi**

Macédoine



Haché de bœuf au jus

Purée de pomme de terre

Camembert à couper

Fruit



Galette aux légumes

**Mercredi**

Piémontaise

Filet de poulet au jus

Haricots beurre mérédional

Tartare aux noix

Compote de pomme



Omelette

**Jeudi**  
**Rentrée scolaire**

Betteraves vinaigrette

Lasagnes bolognaise

\*\*\*

Petit suisse aromatisé



Fruit

Lasagnes au saumon

**Vendredi**

Salade de riz

Poisson meunière



Carottes persillées

Carré président

Flan vanille

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

## Nos salades et plats composés :

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

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

Œuf florentine : œuf dur, épinards béchamel



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 SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Septembre 2021



5 ELE  
1 ELE BIO/JOUR

## Lundi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande  
Sans porc

### Taboulé

Sauté de dinde créole



Choux fleurs persillés



Petit suisse sucré

### Fruit

Filet de poisson

## Mardi

Concombre maïs vinaigrette

Jambon grill au jus\*

Lentilles cuisinées



Carré ligueil à couper

Compote pomme poire

Croc fromage  
Croc fromage

## Mercredi

Pâté de campagne\*

Aiguillette de poulet au jus



Ratatouille

Petit moulé

Maestro chocolat

Œuf mayonnaise/Veggie burger  
Œuf mayonnaise

## Jeudi Végétarien

Carottes râpées



Mijoté de haricots blanc à la tomate

Pommes vapeurs



Yaourt fermier



Clafoutis aux fruits rouges

## Vendredi

Melon



Dos de colin sauce thym citron

Riz jaune



Gouda

Fruit

## 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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

## Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

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

\* présence de porc



*Oeuf de France*

*Circuit court*

*Pêche responsable*



*Haute valeur environnementale*

# restauration scolaire

Menus du 13 au 17 Septembre 2021



## Lundi VEGETARIEN

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Palet végétarien maraîcher
Légumes Féculents	Haricots verts méridional
Produit laitier	Yaourt sucré AB
Dessert	Madeleine
Sans viande	
Sans porc	

## Mardi

Betteraves vinaigrette	Bœuf bourguignon
Riz	Edam
Œuf dur en sauce	Flan chocolat

## Mercredi

Persillade de pomme de terre	Haut de cuisse rôti
Carottes méridionales	Petit suisse aromatisé
Fruit	Filet de poisson

## Jeudi

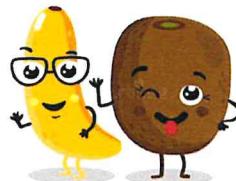
Salade de tomates	Sauce campagnarde*
Torsades	Munster à couper
Compote de pomme	Fruit
Galette de légumes	Galette de légumes

## Vendredi

Crêpe au fromage	
Poissonnette	
Légumes du marché	
Tartare	Fruit AB

## 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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Palet végétarien maraîcher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

\* présence de porc



- Oeuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale

-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française

## Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun

Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



AOP

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 20 au 24 Septembre 2021



5 ELE  
1 ELE BIO/JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
**Végétarien**

**Vendredi**  
**Finger food !**

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Rosette*
Filet de poulet au jus
Courgettes béchamel
Pointe de brie à couper
Compote pomme cassis

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Sans porc

Œuf mayonnaise

Chou rouge vinaigrette
Boulette de bœuf à l'orientale
Purée de potiron
Yaourt fermier à la vanille

Boulette tomate basilic à l'orientale

Salade de pâtes arlequin
Gratin de poisson
Brocolis persillés
Vache qui rit

Mousse chocolat
-----------------

Concombre vinaigrette
Riz aux petits légumes
***
Petit suisse sucré

Crumble aux pommes

Batonnet de carotte
Nuggets de poulet
Frites au four + ketchup
Emmental

Nugget de blé

## 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 de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

## Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

\* 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.