

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Novembre au 03 Décembre 2021



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Navet râpé mayonnaise
Plat principal	Bœuf bourguignon
Légumes Féculents	Riz
Produit laitier	Camembert portion
Dessert	Compote de pomme

Sans viande

Filet de poisson

Sans porc



Potiron



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Mardi

Rosette*
Haut de cuisse rôti
Ratatouille
Vache picon
Fruit

Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour
Œuf mayonnaise

Mercredi

Salade de pâtes italienne
Poisson meunière
Choux romanesco
Gouda

Maestro chocolat

Jeudi

Roulé au fromage
Cordon bleu
Carottes persillées
Petit suisse sucré

Fruit

Vendredi
vegetarien

Cœur de batavia
Couscous végétarien
Semoule
Yaourt fermier

Cookie

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

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de céleri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* 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 06 au 10 Décembre 2021



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Roquefort 
Dessert	Mousse au chocolat 
Sans viande	Filet de poisson
Sans porc	Filet de poisson

Mardi

Chou rouge vinaigrette
Boulette de bœuf sauce orientale
Purée de potiron
Petit suisse aromatisé
Fruit
Boulette tomate basilic

Mercredi

Piémontaise
Aiguillette de poulet au jus
Petits pois cuisinés
Fromage blanc nature 
Confiture
Omelette

Jeudi
Végétarien

Soupe de légumes
Raviolis oriental aux lentilles vertes 

Yaourt sucré
Fruit

Vendredi

Carottes râpées
Filet de merlu sauce citron
Pâtes 
Carré président
Flan pâtissier

les familles d'aliments :

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



Courges



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

Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

* 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.



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Colombo de porc 
Légumes Féculents	Riz
Produit laitier	Camembert portion
Dessert	Compote pomme bananes
Sans viande	Filet de poisson
Sans porc	Filet de poisson

Mardi
végétarien

Salade napoli
Palet végétarien à la montagnarde
Haricots verts persillés 
Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Mercredi

Macédoine
Lasagne bolognaise

Fromage fouetté

Flan vanille 

Lasagne au saumon

Jeudi

Chou blanc vinaigrette
Nuggets de poisson
Frites au four + ketchup

Petit suisse sucré

Fruit 

Vendredi

Menu de Noël

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

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



* 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.


Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française