

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Haché de bœuf au jus 
Légumes Féculents	Purée de céleri
Produit laitier	Camembert portion
Dessert	Flan chocolat

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Sans porc

les familles d'aliments :



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Mardi

Persillade de pomme de terre
Haut de cuisse rôti
Emincé maternelles
Choux fleurs persillés 

Pizza au fromage

Mercredi

Carottes râpées
Blanquette de dinde 
Farfalles
Petit suisse aromatisé
Fruit 

Palet végétarien à la montagnarde

Jeudi
Epiphanie

Salade de riz
<i>Poisson pané + citron</i>
<i>Haricots beurre persillés</i>
<i>Carrié président</i> 
<i>Brioche des rois</i>

Vendredi

Velouté de potiron
Tortellini provençale

Yaourt sucré

Fruit

Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

Sauce blanquette : bouillon de volaille, crème, roux blanc, champignons, carottes, oignons



AOP



BIO

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



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 10 au 14 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Crêpe au fromage
Plat principal	Jambon grill au jus*
Légumes Féculents	Petits pois carottes
Produit laitier	Chanteneige 
Dessert	Mousse au chocolat

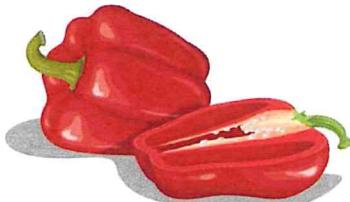
Sans viande

Pané blé fromage épinards

Sans porc

Pané blé fromage épinards

les familles d'aliments :



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Mardi

Chou rouge vinaigrette 
Goulash de bœuf
Blé 
Petit suisse sucré

Filet de colin sauce beurre blanc

Fruit

Mercredi

Mortadelle* 
Aiguillette de poulet au jus
Haricots verts persillés 
Edam

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Œuf mayonnaise

Jeudi

Salade de pâtes napolitaine 
Omelette
Courgettes à la tomate
Yaourt fermier 

Fruit 

Vendredi

Salade mélangée 
Paëlla au poulet

Petit moulé

Paella au poisson

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

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolitaine : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

Sauce goulash : sauce tomate, vin blanc, bouillon de bœuf, roux blanc, paprika, laurier, herbes de provence



AOP



BIO

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



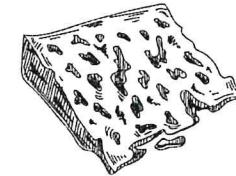
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

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 17 au 21 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Salade de haricots verts
Plat principal	Colombo de porc*
Légumes Féculents	Boulgour
Produit laitier	Yaourt sucré
Dessert	Mini Roulé fraise
Sans viande	Filet de merlu sauce aurore
Sans porc	Filet de merlu sauce aurore

Mardi

Piémontaise
Cordon bleu
Brocolis persillés
Brie portion

Mercredi

Betteraves mozzarella
Lasagnes bolognaise

Vache qui rit

Jeudi

Taboulé
Lentilles cuisinées aux carottes

Roquefort

Vendredi

Soupe de légumes verts
Poisson meunière
Pommes persillées
Petit suisse aromatisé

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional
Produit laitier	Chanteneige AB
Dessert	Flan caramel
Sans viande	Pizza au fromage
Sans porc	

Mardi

Carottes râpées
Veggie burger
Rosties
Yaourt fermier
Fruit AB

Mercredi

Crêpe au jambon*
Sauté de dinde sauce forestière
Trio de légumes
Tartare aux noix
Mousse au chocolat AB
Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage

Jeudi

Chou blanc vinaigrette
Filet de merlu sauce provençale
Purée de pomme de terre
Camembert portion AB
Fruit

Vendredi

Surimi mayonnaise
Emincé de poulet au jus
Choux fleurs persillés AB
Petit suisse sucré
Tarte aux pommes
Gratin 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 de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



- Oeuf de France*
- Produit fermier*
- 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 31 Janvier au 04 Février 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Rosette*
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus
Légumes féculents	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit AB
Sans viande	Œuf mayonnaise/Palet végétarien
Sans porc	Œuf mayonnaise

Mardi
Chandeleur

Chou rouge vinaigrette
Gardiane de bœuf
Semoule AB
Carré président
Crêpe vanille

Filet de colin sauce provençale

Mercredi

Persillade de pomme de terre
Saucisse aveyronnaise*
Carottes persillées
Chèvre tine
Fruit AB

Tarte au fromage
Tarte au fromage

Jeudi
Nouvel an chinois

Samoussa aux légumes
Riz cantonais

Yaourt aromatisé AB
Tarte exotique

Vendredi

Courgettes râpées
Calamars à la romaine
Torsades AB
Petit moulé

Compote pomme poire

les familles d'aliments :



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

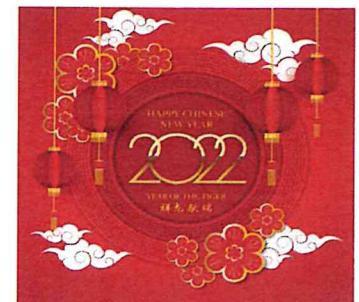
Nos salades et plats composés :

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provence, roux



* présence de porc

- Oeuf de France
- Produit fermier
- 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 07 au 11 Février 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Céleri rémoulade

Farçous

Purée de pomme de terre

Vache qui rit

Mousse chocolat

Salade de pâtes italienne

Tajine de dinde

Choux fleurs persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Galette lentilles boulgour

Macédoine

Jambon grill au jus*

Lentilles cuisinées

Gouda

Clafoutis aux fruits rouges

Omelette
Omelette

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Poisson meunière

Courgettes à la tomate

Edam

Fruit

Velouté pomme de terre/poireaux

Paupiette de veau à la crème

Riz jaune

Yaourt fermier

Madeleine

Fillet de colin sauce thym citron

les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

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

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

* présence de porc



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Nos sauces :

Sauce tajine : bouillon de volaille, cumin, curcuma, laurier, thym, oignons, carottes

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons



AOP



BIO



Oeuf de France

Produit fermier

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 14 au 18 Février 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*
Légumes féculents	Haricots beurre persilles
Produit laitier	Tartare
Dessert	Fruit AB
Sans viande	Pizza au fromage
Sans porc	Pizza au fromage

Mardi

Betteraves vinaigrette
Boulette végétale sauce tomate
Boulgour AB
Saint Paulin
Fruit au sirop

Mercredi

Crêpe au fromage
Batonnet de colin pané
Brocolis persillés AB
Yaourt aux fruits mixés
Palmier

Jeudi

Mortadelle*
Haut de cuisse rôti Emincé maternelles
Carottes méridionales
Petit suisse sucré
Fruit AB
Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise

Vendredi
Tartiflette party !

Cœur de scarole
Tartiflette*

Fromage fouetté
Flan vanille AB
Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



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.