

## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 01 au 05 Août 2022



GRAGNAGUE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal		Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement		Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier		Yaourt sucré	Brie portion	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert		Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit
Sans viande	Galette quinoa provençale			Fillet de colin sauce niçoise	Omelette	
Sans porc					Omelette	

### les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

AOP

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

### NOS SAUCES :

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, épices orientales

\* Présence de porc

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.

## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Août 2022



GRAGNAGUE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napolitaine	TOOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Wings de poulet	JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paella au poulet
Accompagnement		Semoule	Légumes du marché	SALADE BLÉ PROVENÇAL	Carottes persillées	***
Produit laitier		Fromage blanc nature	Carré président	EDAM	Saint Paulin	Yogourt aromatisé
Dessert		Confiture	Fruit	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes
Sans viande	Hokki sauce bonne femme		Tarte au fromage	Surimi mayonnaise		Paella au poisson
Sans porc				Surimi mayonnaise		

### les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

\* présence de porc

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		CLSH	CLSH	CLSH	RENTRÉE SCOLAIRE	
Entrée		Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin
Plat principal		Sauté de porc au miel*	Veggie burger	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement		Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes	***	Haricots verts persillés
Produit laitier		Brie portion	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert		Mousse chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Flan vanille
Sans viande		Colin sauce échalotte		Escalope panée végétale	Lasagne ricotta épinards chèvre	
Sans porc		Colin sauce échalotte				

### les familles d'aliments :

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



### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

- \* présence de porc
- œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

### NOS SAUCES :

Sauce au miel : roux blanc, miel, crème, oignon

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal		Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes mérindionales	Riz jaune	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Camembert à couper	Petit mouillé	Fromage blanc vanille	Vache qui rit
Dessert		Fruit	Compote pomme pêche	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette
Sans viande		Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Oeuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		
Sans porc		Galette quinoa provençale		Oeuf mayonnaise		

### les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

- \* présence de porc
- œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

### NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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

Sauce provencal : bouillon de bœuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

Sauce thym citron : fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 12 au 16 Septembre 2022



GRAGNAGUE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaine	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture	Fruit	Cookie	Fruit
Sans viande		Galette quinoa provençale	Colin sauce auréole	Omelette	
Sans porc		Galette quinoa provençale			

les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Salade de pâtes napolitaine : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

- \* présence de porc
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 19 au 23 Septembre 2022



GRAGNAGUE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Palet végétarien à l'italienne	Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau Basque
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Oeuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles			Brandade de morue
Sans porc	Hoki sauce bonne femme	Oeuf mayonnaise			

les familles d'aliments :

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

ANIMATION NET ZÉRO

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

- \* présence de porc
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 26 Septembre au 01 Octobre 2022



GRAGNAGUE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	Carbonade de bœuf	Veggie burger	Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro chocolat	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Colin sauce citron		Tarte au fromage	Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise
Sans porc				Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise

les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noires, vinaigrette, herbes de provence

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

NOS SAUCES:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de bœuf, roux blanc

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 03 au 07 Octobre 2022



GRAGNAGUE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan vanille
Sans viande	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette		
Sans porc	Croq'fromage		Surimi mayonnaise		

les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Label rouge

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Octobre 2022



La semaine des saveurs - Le marché créole

GRAGNAGUE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées au citron
Plat principal	CARI DE POULET
Accompagnement	RIZ CRÉOLE
Produit laitier	Camembert à couper
Dessert	Fruit

Sans viande

Sans porc

Cari de poisson
-----------------

Blé provençal
ROUGAIL SAUCISSE*
Haricots beurre méridional
Yaourt nature
Confiture

Betteraves vinaigrette
COLIN SAUCE COLOMBO
Semoule
Petit suisse aromatisé

Crêpe au fromage
Escalope viennoise
Brocolis persillés
Petit moulé
MOUSSE AU CITRON

Cœur de batavia
Gratin de tortis à la provençale
***
Edam



### les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

### NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 Octobre 2022



GRAGNAGUE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise
Plat principal	Cordon bleu
Accompagnement	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Vache Picon
Dessert	Fruit

Sans viande

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Chou rouge vinaigrette
Paupiette de veau sauce moutarde
Boulgour
Yaourt aux fruits mixés
Palmier

Hoki sauce Nantua

Salade de pâtes arlequin
Bœuf bourguignon
Légumes du marché
Carré président
Compote pomme fraise

Pizza au fromage

Cœur de scarole
Tortellini provençal
***
Petit suisse aromatisé

Fruit

Pâté de campagne*
Poisson meunière
Ratatouille
Coulommiers à couper
Flan caramel

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

### les familles d'aliments :

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

AOP

Fabriqué en aveyron

Label rouge

Viande bovine française

Pêche responsable

Viande porcine française

Haute valeur environnementale

Volaille française

Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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.