



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Concombre à la menthe	Salade de riz	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Jambon blanc*	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Munster à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry
Sauce pesto : basilic, fromage italien en poudre, huile de colza

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^{er} 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 9 au 13 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise	Salade de tomates	Quiche lorraine*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Palet végétarien à la montagnarde	Rôti de dinde au jus	Bœuf BIO bourguignon	Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	Pommes vapeur	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes	Yaourt fermier	Cantal
DESSERT	Fruit	Plaisir lait noisette	Flan vanille	Confiture	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, mais, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqués en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqués dans le Tarn

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^{er} 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'intègrent 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 16 au 20 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Crème caramel	Clafoutis à la vanille maison

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Dessert maison

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^{er} 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 23 au 27 septembre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Persillade pomme de terre	Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée printanière	Bouलगूर	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue
Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine
Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn

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^{er} 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 30 septembre au 4 octobre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Sauté de dinde sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Cake cacao maison

Sans viande

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Sans porc

Colin sauce agrumes

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Bleu blanc cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

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

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

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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^{er} 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 7 au 11 octobre 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Tarte au fromage	Courgettes râpées	Salade de pâtes napolé	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat	Fruit	Gaufre	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail



Appellation d'origine protégée



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^{er} 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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Nos sauces

Présence de porc *



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Euf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



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. 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^{er} 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.