

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
e1	Purée de courgettes Compote pommes abricots	Purée de haricots verts Compote de pommes	Purée d'épinards Compote pommes poires	Purée de carottes Compotes pommes bananes	Purée de patate douce Compotes pommes fraises
e2	 Mixé de bœuf	 Mixé de volaille	 Mixé de porc	Mixé de poisson	 Mixé de veau
	Purée de courgettes Compote pommes abricots	Purée de haricots verts Compote de pommes	Purée d'épinards Compote pommes poires	Purée de carottes Compotes pommes bananes	Purée de patate douce Compotes pommes fraises
e3	 Haché de bœuf	 Haché de volaille	 Haché de porc	Haché de poisson	 Haché de veau
	Purée de courgettes Compote pommes abricots	Purée de haricots verts Compote de pommes	Purée d'épinards Compote pommes poires	Purée de carottes Compotes pommes bananes	Purée de patate douce Compotes pommes fraises
e4	Concombre	Salade de riz	Melon	Pizza au fromage	Tomate rondelle
	 Hachis parmentier	Aiguillette de poulet au jus	 Sausisse aveyronnaise 	Poissonnette	 Carbonade flamande
	***	Haricots verts	Pâtes	Ratatouille	Riz
	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Compotes pommes bananes	Fruit

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.

Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf

Nos sauces :

Carbonade flamande : fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool, pain d'épices

 Volaille française

 Fabriqué en Aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée d'épinards Compote pommes poires	Purée de potiron Compotes pommes bananes	Purée de courgettes Compotes de pommes	Purée de haricots verts Compote pommes pêches	Purée de carottes Compotes pommes mirabelles
C2	 Mixé de veau Purée d'épinards Compote pommes poires	 Mixé de volaille Purée de potiron Compotes pommes bananes	 Mixé de bœuf Purée de courgettes Compotes de pommes	 Mixé de porc Purée de haricots verts Compote pommes pêches	Mixé de poisson Purée de carottes Compotes pommes mirabelles
C3	 Haché de veau Purée d'épinards Compote pommes poires	 Haché de volaille Purée de potiron Compotes pommes bananes	 Haché de bœuf Purée de courgettes Compotes de pommes	 Haché de porc Purée de haricots verts Compote pommes pêches	Haché de poisson Purée de carottes Compotes pommes mirabelles
C4	Riz niçois Haché de veau au jus Epinards béchamel Compote pommes poires	Carottes râpées  Sauté de poulet au citron Boullgour Fruit	Piémontaise  Bœuf braisé Choux fleurs persillés Compotes de pommes	Macédoine Omelette Pâtes à la provençale Fruit	Taboulé Dos de colin à l'aneth Carottes vapeurs Compotes pommes mirabelles

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.

Nos salades et plats composés :

Riz niçois : riz, tomate, thon, poivron, olive noire, persil, vinaigrette

Piémontaise : Pomme de terre, sauce vinaigrette, cornichons, tomates, œufs durs, herbes aromatiques

Taboulé oriental : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron

Nos sauces :

Sauce citron : base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

Sauce provençale : fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence

Sauce à l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux, aneth



Volaille française



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu espagnol	Vendredi
e1	Purée de courgettes Compote pommes mirabelles	Purée de carottes Compote pommes poires	Purée de patate douce Compote de pomme	Purée d'épinards Compote pommes pêches	Purée de haricots verts Compote pommes fraises
e1	 Mixé de bœuf Purée de courgettes Compote pommes mirabelles	 Mixé de porc Purée de carottes Compote pommes poires	 Mixé de volaille Purée de patate douce Compote de pomme	 Mixé de veau Purée d'épinards Compote pommes pêches	Mixé de poisson Purée de haricots verts Compote pommes fraises
e3	 Haché de bœuf Purée de courgettes Compote pommes mirabelles	 Haché de porc Purée de carottes Compote pommes poires	 Haché de volaille Purée de patate douce Compote de pomme	 Haché de veau Purée d'épinards Compote pommes pêches	Haché de poisson Purée d'épinards Compote pommes fraises
e4	Salade de pommes de terre  Boulette de bœuf l'orientale Courgette Fruit	Concombre  Sauté de porc sauce à la pomme* Blé Compote pommes poires	Tarte au fromage Filet de poulet au jus Petits pois Compote de pomme	Melon Paëlla *** Crème renversée	Salade de pâtes Dos de colin thym citron Haricots beurre Fruit

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.

Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, vinaigrette

Salade de pâtes : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

Paëlla : riz, pilon de poulet, poivrons

Nos sauces :

Sauce à la pomme : jus de pommes, fond brun, base roux, crème

Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, poivrons

Sauce citron-thym : fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron

 Volaille française

 Fabriqué en Aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

C1	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée de courgettes
	Compote de pommes	Compote pommes poires	Compote pommes bananes	Compote pommes mirabelles	Compote pommes fraises
C2	 Mixé de volaille	 Mixé de porc	Mixé de poisson	 Mixé de veau	 Mixé de bœuf
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée de courgettes
	Compote de pommes	Compote pommes poires	Compote pommes bananes	Compote pommes mirabelles	Compote pommes fraises
C3	 Haché de volaille	 Haché de porc	Haché de poisson	 Haché de veau	 Haché de bœuf
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée de courgettes
	Compote de pommes	Compote pommes poires	Compote pommes bananes	Compote pommes mirabelles	Compote pommes fraises
C4	Tomates rondelles	Salade de riz	Concombre	Salade mélangée	Betteraves
	Haut de cuisse au jus	Jambon grill* au jus	Colin poêlé	 Lasagnes bolognaise	 Bœuf bourguignon
	Lentilles	Epinards béchamel	Riz	***	Pâtes
	Fruit	Compote pommes poires	Compote pommes bananes	Fruit	Compote pommes fraises

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.

Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde à l'ancienne : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutard à

 Volaille française

 Fabriqué en Aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée de patate douce Compote pommes mirabelles	Purée de carottes Compote pommes bananes	Purée de courgettes Compote de pommes	Purée d'épinards Compote pommes poires	Purée de haricots verts Compote pommes pêches
C2	 Mixé de volaille Purée de patate douce Compote pommes mirabelles	 Mixé de porc Purée de carottes Compote pommes bananes	 Mixé de veau Purée de courgettes Compote de pommes	 Mixé de bœuf Purée d'épinards Compote pommes poires	Mixé de poisson Purée de haricots verts Compote pommes pêches
C3	 Haché de volaille Purée de patate douce Compote pommes mirabelles	 Haché de porc Purée de carottes Compote pommes bananes	 Haché de veau Purée de courgettes Compote de pommes	 Haché de bœuf Purée d'épinards Compote pommes poires	Haché de poisson Purée de haricots verts Compote pommes pêches
C4	 Céleri rémoulade Colombo de dinde Boulgour Compote pommes mirabelles	 Crêpe au fromage  Roti de porc aveyronnais* Choux fleurs Compote pommes banane	 Taboulé oriental  Haché de veau au jus Courgettes béchamel Fruit	Coleslaw Sauté de porc au jus Frites au four Compote pommes poires	Salade de pâtes Poisson meunière Haricots verts Fruit

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.

Nos salades et plats composés :

Taboulé oriental : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron

Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw

Céleri rémoulade : céleri râpés, sauce rémoulade

Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

Nos sauces :

Colombo : bouillon volaille, base roux, épices colombo (curcuma, cumin)



Volaille française



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

e1	Purée de courgettes	Purée de patate douce	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
	Compote pomme ananas	Compote pommes fraises	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote de pommes
e2	 Mixé de porc	 Mixé de volaille	 Mixé de veau	 Mixé de bœuf	Mixé de poisson
	Purée de courgettes	Purée de patate douce	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
e3	Compote pomme ananas	Compote pommes fraises	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote de pommes
	 Haché de porc	 Haché de volaille	 Haché de veau	 Haché de bœuf	Haché de poisson
e4	Purée de courgettes	Purée de patate douce	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
	Compote pomme ananas	Compote pommes fraises	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote de pommes
e4	<i>Roulé au fromage</i>	<i>Carottes râpées à l'orange</i>	<i>Salade de riz</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i>	<i>Perles aux légumes</i>
	 <i>Sauté de porc à la forestière</i>	 <i>Aiguillette de poulet au jus</i>	<i>Boulette de mouton au jus</i>	 <i>Sauté de poulet mariné au miel et aux abricots</i>	<i>Des de colin sauce agrumes</i>
	<i>Salsifis</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Tajine légumes</i>	<i>Riz</i>	<i>Carottes au cumin</i>
	<i>Compote pomme ananas</i>	<i>Fruit</i>	<i>Mousse au chocolat noir</i>	<i>Fruit</i>	<i>Clafoutis aux fruits rouges</i>

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.

Nos salades et plats composés :

Perles aux légumes : pâte perle, tomate, maïs, petits pois, poivron, sauce vinaigrette, ail, persil, échalotte.

Salade de riz : maïs, tomate, vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Nos sauces :

Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

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

Marinade miel abricots : jus de volaille, base roux, miel, abricot, gingembre, coriandre, curcuma, cumin

 Volaille française

 Fabriqué en Aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

C1	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de courgettes
	Compote de pomme	Compote pommes bananes	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote pommes mirabelles
C2	 Mixé de bœuf	 Mixé de volaille	 Mixé de porc	Mixé de poisson	 Mixé de veau
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de courgettes
	Compote de pomme	Compote pommes bananes	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote pommes mirabelles
C3	 Haché de bœuf	 Haché de volaille	 Haché de porc	Haché de poisson	 Haché de veau
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de courgettes
	Compote de pomme	Compote pommes bananes	Compote pommes poires	Compote pommes abricots	Compote pommes mirabelles
C4	Betteraves	Salade de pâtes	Macédoine	Riz au thon	Poireaux vinaigrette
	 Goulash de bœuf	Filet de poulet au jus	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pâtes carbonara*
	Semoule	Epinards béchamel	Lentilles	Haricots verts	***
	Compote de pomme	Fruit	Fruit	Compote pommes abricots	Fruit

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.

Nos salades et plats composés :

Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

Riz au thon : riz, thon, olives, vinaigrette

Pâtes carbonara : pâtes, crème, lardons

 Volaille française

 Fabriqué en Aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française