

Prunel / Prestillou
Menus du 22 au 26 Octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de butternut	Purée de carottes
	Purée pommes poire	Purée pommes abricots	Purée pommes bananes	Purée de pommes	Purée pommes pêche
C2	 Mixé de volaille	 Mixé de bœuf	Mixé de porc	Mixé de colin	 Mixé de volaille
	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de butternut	Purée de carottes
	Purée pommes poire	Purée pommes abricots	Purée pommes bananes	Purée de pommes	Purée pommes pêche
C3	 Haché de volaille	 Haché de bœuf	Haché de porc	Haché de colin	 Haché de volaille
	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de butternut	Purée de carottes
	Purée pommes poire	Purée pommes abricots	Purée pommes bananes	Purée de pommes	Purée pommes pêche
C4	Taboulé	Carottes râpées	Salade de pâtes	Concombre	Piémontaise
	Filet de poulet au jus	 Haché de bœuf au jus	 Roti de porc aveyron 	Dos de colin	Blanquette de dinde
	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Choux fleurs béchamel	Riz	Petits pois
	Fruit	Compote pommes framboise	Fruit	Compote de pommes	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.



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Prunel / Prestillou
Menus du 29 Octobre au 02 Novembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi
Halloween

Jeudi

Vendredi

C1	Purée de poireaux	Purée de courgettes	Purée de potiron		Purée de carottes
	Purée de pommes pruneaux	Purée pommes bananes	Purée pommes poire		Purée pommes mirabelles
C2	Mixé de veau	Mixé de bœuf	Mixé de volaille		Mixé de porc
	Purée de poireaux	Purée de courgettes	Purée de potiron		Purée de carottes
C3	Purée de pommes pruneaux	Purée pommes bananes	Purée pommes poire		Purée pommes mirabelles
	Haché de veau	Haché de bœuf	Haché de volaille		Haché de porc
C4	Purée de poireaux	Purée de courgettes	Purée de potiron		Purée de carottes
	Purée de pommes pruneaux	Purée pommes bananes	Purée pommes poire		Purée pommes mirabelles
	Salade de haricots verts	Salade pomme de terre au thon	Salade aux vers de terre		Choux fleurs en salade
	Sauté d'agneau	Roti de dinde au jus	Aiguillettes de chauve souris		Grignotines de porc
	Lentilles	Gratin de courgettes	Entraille de citrouille	Duo pomme de terre / carottes	
	Purée pommes pruneaux	Fruit	Potiron juteux	Compote de 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.



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison



Volaille française



Prunel / Prestillou

Menus du 05 au 09 Novembre 2018



Vendredi
Aveyronnais

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

C1	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots beurre	Purée de poireaux	Purée de butternut
	Purée de pomme banane	Purée de pommes	Purée pommes pêche	Purée de pommes coings	Purée de pommes abricots
C2	Mixé de porc	Mixé de volaille	Mixé de bœuf	Mixé de poisson	Mixé de veau
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots beurre	Purée de poireaux	Purée de butternut
C3	Purée de pomme banane	Purée de pommes	Purée pommes pêche	Purée de pommes coings	Purée de pommes abricots
	Haché de porc	Haché de volaille	Haché de bœuf	Haché de poisson	Haché de veau
C4	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de haricots beurre	Purée de poireaux	Purée de butternut
	Purée de pomme banane	Purée de pommes	Purée pommes pêche	Purée de pommes coings	Purée de pommes abricots
C4	Blé provençal	Céleri rémoulade	Salade de riz	Coleslaw	<i>Potage</i>
	Roti de porc aveyronnais	Filet de poulet au jus	Sauté de bœuf à l'orientale	Colin tandoori	<i>Parmentier de canard</i>
	Carottes persillées	Semoule	Haricots beurre	Pâtes	***
	Compote pomme banane	Fruit	Compote pommes pêche	Fruit	<i>Fouace</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.



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait maison



Volaille française

Prunel / Prestillou

Menus du 12 au 16 Novembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée de butternut	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
	Purée de pommes poire	Purée de pommes pêche	Purée de pommes	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots
C2	Mixé de bœuf	Mixé de volaille	Mixé de porc	Mixé de veau	Mixé de poisson
	Purée de butternut	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
	Purée de pommes poire	Purée de pommes pêche	Purée de pommes	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots
C3	Haché de bœuf	Haché de volaille	Haché de porc	Haché de veau	Haché de poisson
	Purée de butternut	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de haricots verts	Purée de carottes
	Purée de pommes poire	Purée de pommes pêche	Purée de pommes	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots
C4	Taboulé	Duo de crudités	Choux fleurs en salade	Betteraves	Salade de pomme de terre
	Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de poulet sauce normande	Grignotines de porc	Lasagne bolognaise	Colin poêlé
	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Blé à la tomate	***	Petits pois
	Compote pommes ananas	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Compote pomme fraise

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



Fait maison



Volaille française



Prunel / Prestillou

Menus du 19 au 23 Novembre 2018



SPAIN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

c1	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée d'épinards
	Purée de pommes abricots	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes bananes
c2	Mixé de veau	Mixé de volaille	Mixé de bœuf	Mixé de porc	Mixé de poisson
	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée d'épinards
c3	Purée de pommes abricots	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes bananes
	Haché de veau	Haché de volaille	Haché de bœuf	Haché de porc	Haché de poisson
c4	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée d'épinards
	Purée de pommes abricots	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes bananes
c4	Céleri rémoulade	Risoni aux petits légumes	Salade de pomme de terre	<i>Potage</i>	Salade de pâtes
	Haché de veau au jus	Filet de poulet au jus	Bœuf bourguignon	<i>Paella</i>	Colin au citron
	Flageolet	Haricots verts	Carottes vapeur	***	Purée de céleri
	Compote pommes abricots	Fruit	Compote pommes framboise	<i>Flan patissier</i>	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.



Fabriqué en Aveyron



Viande porcine française



Volaille française



Viande bovine française



Fait maison

Prunel | Prestillou

Menus du 26 au 30 Novembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée de haricot beurre	Purée de carottes
	Purée pommes coing	Purée pommes bananes	Purée pommes abricots	Purée pommes mirabelle	Purée de pommes
C2	Mixé de volaille	Mixé de bœuf	Mixé de porc	Mixé de poisson	Mixé de veau
	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée de haricot beurre	Purée de carottes
	Purée pommes coing	Purée pommes bananes	Purée pommes abricots	Purée pommes mirabelle	Purée de pommes
C3	Haché de volaille	Haché de bœuf	Haché de porc	Haché de poisson	Haché de veau
	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de butternut	Purée de haricot beurre	Purée de carottes
	Purée pommes coing	Purée pommes bananes	Purée pommes abricots	Purée pommes mirabelle	Purée de pommes
C4	Piémontaise	Carottes râpées	Macédoine	Salade de riz	Betteraves
	Aiguillette de poulet à la niçoise	Haché de bœuf au jus	Grignotines de porc au paprika	Cœur de colin au curry	Pot au feu
	Choux fleurs persillés	Frites au four	Pâtes	Haricots beurre	et ses légumes
	Fruit	Compote pommes bananes	Fruit	Fruit	Compote pommes fraise

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



Fait maison



Volaille française

Prunel / Prestillou

Menus du 03 au 07 Décembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

C1	Purée de carottes	Purée de potiron	Purée de poireaux	Purée d'épinards	Purée de haricots verts
	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots	Purée de pommes banane
C2	Mixé de volaille	Mixé de bœuf	Mixé de porc	Mixé de colin	Mixé de veau
	Purée de carottes	Purée de potiron	Purée de poireaux	Purée d'épinards	Purée de haricots verts
C3	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots	Purée de pommes banane
	Haché de volaille	Haché de bœuf	Haché de porc	Haché de colin	Haché de veau
C4	Purée de carottes	Purée de potiron	Purée de poireaux	Purée d'épinards	Purée de haricots verts
	Purée de pommes	Purée de pommes poire	Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes abricots	Purée de pommes banane
C4	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Duo de crudités	Risoni aux petits légumes	Salade de haricots verts
	Filet de poulet au jus	Bœuf stroganoff	Roti de porc aveyronnais	Colin poêlé	Pâtes carbonara
	Lentilles	Batonnière de légumes	Semoule	Epinards béchamel	***
	Compote de pommes	Fruit	Purée de pommes pruneaux	Purée de 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.



Fabriqué en Aveyron



Viande porcine française



Volaille française



Viande bovine française



Fait maison

Prunel / Prestillou

Menus du 10 au 14 Décembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C1	Purée de butternut Purée de pommes pruniaux	Purée de potiron Purée de pommes pêche	Purée de haricots verts Purée de pommes banane	Purée d'épinards Purée de pommes abricots	Purée de carottes Purée pommes mirabelle
C2	 Mixé de bœuf Purée de butternut Purée de pommes pruniaux	Mixé de porc Purée de potiron Purée de pommes pêche	 Mixé de volaille Purée de haricots verts Purée de pommes banane	Mixé de veau Purée d'épinards Purée de pommes abricots	Mixé de poisson Purée de carottes Purée pommes mirabelle
C3	 Haché de bœuf Purée de butternut Purée de pommes pruniaux	Haché de porc Purée de potiron Purée de pommes pêche	 Haché de volaille Purée de haricots verts Purée de pommes banane	Haché de veau Purée d'épinards Purée de pommes abricots	Haché de poisson Purée de carottes Purée pommes mirabelle
C4	Riz niçois  Boulette de bœuf à l'orientale  Brocolis persillés Fruit	 Betteraves  Grignotines de porc sauce barbecue  Purée de potiron Purée pommes pêches	Choux fleurs en salade  Sauté de poulet au citron  Boulgour Fruit	Carottes râpées Paupiette de veau à la forestière  Riz à la tomate  Purée pommes abricots	Salade de pâtes  Poisson mariné huile d'olive et citron vert Petits pois Compote pomme mirabelle

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



Fait maison



Volaille française



Prunel | Prestillou
Menus du 17 au 21 Décembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

C1	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de haricot beurre	REPAS DE NOEL 	Purée de butternut
	Purée de pommes mirabelles	Purée de pommes	Purée de pommes bananes		Purée de pommes poire
C2	Mixé de volaille	Mixé de veau	Mixé de poisson		Mixé de bœuf
	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de haricot beurre		Purée de butternut
C3	Purée de pommes mirabelles	Purée de pommes	Purée de pommes bananes		Purée de pommes poire
	Haché de volaille	Haché de veau	Haché de poisson		Haché de bœuf
	Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de haricot beurre		Purée de butternut
C4	Purée de pommes mirabelles	Purée de pommes	Purée de pommes bananes		Purée de pommes poire
	Piémontaise	Céleri rémoulade	Taboulé		Potage
	Emincé de poulet au jus	Roti de dinde au jus	Colin poêlé		Lasagne bolognaise
	Choux fleurs béchamel	Lentilles	Haricot beurre	***	
	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Compote	

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 porcine française



Volaille française



Viande bovine française



Fait maison