



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di**

**Mercredi**

**Jeudi**  
**Repas froid**

**Vendredi**

	Lundi	Mar di	Mercredi	Jeudi Repas froid	Vendredi
Entrée	Concombre 	Salade arlequin 	Melon 	Tomates rondelles 	Salade mélangée
Plat principal	Cordon bleu	Wings de poulet 	Sauté de porc à la forestière* 	Œuf mayonnaise 	Sauce sicilienne
Légumes Féculents	Légumes du marché	Haricots verts méridional 	Riz crémeux	Salade de pomme de terre	Pennes
Produit laitier	Fromage blanc vanille	Tartare aux noix	Camembert	Yaourt sucré	Edam 
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote pomme 	Fruit	Gâteau basque
	Escalope panée végétale	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson		

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

\* présence de porc

**Nos salades et plats composés :**

Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette, ail, persil.

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomates, maïs, vinaigrette

Salade mélangée : chicorée, scarole, frisée, batavia

**Nos sauces:**

Sauce forestière : roux blanc, champignons, crème, oignons, carottes

Sauce à la sicilienne : thon, tomates, herbes de provence



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di**

**Mercredi**

**Jeudi  
végétarien**

**Vendredi**

Entrée	<b>Taboulé</b>		<b>Rosette*</b>	<b>Salade printanière</b>	<b>Persillade de pomme de terre</b>
Plat principal	<b>Bœuf aux olives</b> 		<b>Aiguillette de poulet citron basilic</b>	<b>Chili sin carne</b>	<b>Nuggets de poisson</b>
Légumes Féculents	<b>Carottes persillées</b>		<b>Battonnière de légumes</b>	<b>Riz</b> 	<b>Haricots beurre</b>
Produit laitier	<b>Samos</b>		<b>Fromage</b> 	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
Dessert	<b>Fruit</b>		<b>Mousse au chocolat noir</b>	<b>Tarte à l'abricots</b>	<b>Fruit</b> 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	<b>Galette végétale</b>	<b>Surimi mayonnaise/Omelette</b> <b>Surimi mayonnaise</b>			

## Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

### Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

**Salade printanière :** Carottes râpées, céleri rave, maïs, sauce vinaigrette.

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

**Chili sin carne :** haricots rouges, tomates, poivrons, épices chili

### Nos sauces:

**Sauce citron basilic :** roux blanc, crème, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, basilic

**Sauce aux olives :** roux blanc, bouillon de bœuf, carottes, oignons, vin blanc, olives vertes

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



5 ELE 1 BIO/JOUR

## Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

**Carottes râpées**

**Haché de veau au jus**

**Blé aux petits légumes**

**Coulommiers**

**Fruit**

Filet de poisson

## Mar di Vegetarien

**Piémontaise**

**Pizza au fromage**

**Brocolis**

**Yaourt sucré**

**Palmier**

## Mercredi Repas froid

**Tomates rondelles**

**Saucisse aveyronnaise\***

**Salade de pâtes au pesto**

**Emmental**

**Clafoutis aux fruits rouges**

Oeuf mayonnaise  
Oeuf mayonnaise

## Jeudi

**Surimi mayonnaise**

**Tajine de dinde à l'abricots**

**Duo courgettes**

**Petit suisse aromatisé**

**Fruit**

Croc fromage

## Vendredi

**Melon**

**Paella au poulet et fruits de mer**

\*\*\*

**Tartare ail & fines herbes**

**Compote**

Paella au poisson

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 plats composés :

**Piémontaise :** Pomme de terre, tomate, oeuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise  
**Salade de pâtes au pesto :** pâtes, pesto, huile d'olive

**Paella :** riz, petits pois, poivrons, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruits de mer

### Nos sauces:

**Sauce tajine :** roux blanc, sucre poudre, bouillon de volaille, oignons, abricots, épice couscous, cumin

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



5 ELE 1 BIO/JOUR

## Lundi végétarien

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Taboulé
Veggie burger
Haricots verts méridional 
Yaourt aromatisé
Fruit

Sans viande  
Sans porc

## Mar di

Concombre maïs
 Sauté de poulet basquaise
 Boulgour aux légumes d'été
Délice de chèvre
Maestro chocolat

Tarte aux légumes

## Mercredi

 Jambon sec*
 Boulette de bœuf aux oignons
Petits pois cuisinés
Fromage blanc sucré
Cookie BIO  

Sardines/Boulette végétale  
Sardines

## Jeudi

Tomate rondelles
Sauce carbonara*
 Pâtes
Fromage fouetté
Salade de fruits

Filet de poisson + pâtes

## Vendredi

Salade de riz mexicaine
 Poisson meunière
Carottes persillées
Carré ligueil à couper
Fruit 

### Les familles d'aliments :

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

\* présence de porc

### Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge, maïs, vinaigrette

### Nos sauces:

Sauce basquaise : roux blanc, oignons, tomates, poivron, bouillon de volaille, ail

Sauce oignons : roux blanc, carottes, oignons, bouillon de boeuf, vin rouge, fond brun

Sauce carbonara : roux blanc, crème, oignon, lardons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di**

**Mercredi**  
**Végétarien**

**Jeudi**

**Vendredi**  
**Repas froid**

Entrée	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade napolé</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Melon</b>	<b>Concombre</b>
Plat principal	<b>Sauté de dinde à l'ananas</b>	<b>Rôti de veau au jus</b>	<b>Omelette</b>	<b>Lasagnes bolognaises</b>	<b>Assiette anglaise*</b>
Légumes Féculents	<b>Blé</b>	<b>Gratin de courgettes</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	***	(pomme de terre, jambon, rosette, saucisson à l'ail)
Produit laitier	<b>Buchette mélangée</b>	<b>Carré président</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>	<b>Marbré</b>	<b>Compote pomme</b>	<b>Fruit</b>
<b>Sans viande</b>	<b>Galette végétale</b>	<b>Tarte au fromage</b>		<b>Lasagne au saumon</b>	<b>Salade de pomme de terre + œuf mayonnaise</b>
<b>Sans porc</b>					<b>Salade de pomme de terre + œuf mayonnaise</b>

Les familles d'aliments :

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



**Nos salades et plats composés :**

**Salade Napoli :** tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil.

**Nos sauces:**

**Sauce ananas :** ananas morceaux, roux blanc, vin blanc, oignons, sucre poudre, bouillon de volaille

\* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

certificat V11. Conformément à l'article R412-13 du Code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas dans les 14 situations 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.



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di**

**Mer credi**

**Jeudi  
végétari en**

**Vendredi**

	Lundi	Mar di	Mer credi	Jeudi végétari en	Vendredi
Entrée	Taboulé	Rosette*	Tomates rondelles	Persillade de pomme de terre	Macédoine
Plat principal	Cordon bleu	Filet de poulet aux herbes de provence	Gratin de poisson	Pizza au fromage	Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Ratatouille	Petits pois	Semoule	Haricots beurre	Pâtes
Produit laitier	Tartare aux noix	Carré ligeuil	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Edam
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Fruit	Tarte pomme rhubarbe
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Croc fromage	Sardines/Galette végétale Sardines			Filet de poisson + pâtes Filet de poisson + pâtes

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique  
**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette

### Nos sauces:

**Gratin de poisson :** cubes de colin, fruits de mer, béchamel  
**Sauce bolognaise :** roux blanc, égrégé de boeuf, oignons, tomate concentré, sauce tomate

\* présence de porc



Fabriqués en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di**

**Mercredi**  
**Végétarien**

**Jeudi**

**Vendredi**

Ent r é e	Duo de crudités	Crêpe au fromage	Melon	Concombre mais	Salade méditerranéenne
Pl at pri nci pal	Jambon grill*	Tajine de dinde	Couscous aux légumes	Rougail saucisse	Dos de colin à l'aneth
Légumes Fécul ent s	Rosties de légumes	Haricots verts 	***	Riz pilaf	Carottes persillées
Produi t l ai ti er	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Camembert 	Yaourt aromatisé	Chanteneige 
Dessert	Twibio chocolat 	Compote pomme ananas	Flan caramel	Fruit 	Maestro vanille
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Tarte au fromage		Rougail poisson Rougail poisson	

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Duo de crudités** : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette.

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

**Couscous aux légumes** : semoule, pois chiche, légumes couscous

### Nos sauces:

**Sauce tajine** : roux blanc, sucre poudre, bouillon de volaille, oignons, légumes tajine

**Sauce rougail** : concentré de tomate, jus de viande, tomate pelée, ciboulette, oignons, roux blanc, curcuma, ail, piment doux

**Sauce à l'aneth** : roux blanc, oignons, fumet de poisson, aneth, vin blanc, crème

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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



5 ELE 1 BIO/JOUR

**Lundi**

**Mar di  
Vegetari en**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Carottes râpées</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Rosette*</b>	<b>Coleslaw</b>	<b>Salade mélangée</b>
Plat principal	<b>Sauté de bœuf sauce champêtre</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Raviolis pur bœuf</b>
Légumes Féculents	<b>Blé</b>	<b>Duo courgettes à la provençale</b>	<b>Légumes du marché</b>	<b>Rosties de légumes</b>	***
Produit laitier	<b>Coulommiers</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Vache Picon</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme</b>
	Filet de poisson		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise	Nuggets de blé	Raviolis aux légumes

Sans viande  
Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Taboulé** : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique  
**Coleslaw** : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.  
**Salade mélangée** : chicorée, scarole, frisée, batavia

### Nos sauces:

**Sauce champêtre** : oignons, vin blanc, champignons, brunoise de légumes, roux blanc, bouillon boeuf

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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.