



5 ELE 1 BIO JOUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre	Taboulé oriental	Melon	Crêpe au jambon	Carottes râpées
Plat principal	Cordon bleu	Roti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf sauce au poivre	Aiguillette de poulet au jus	Hoki sauce citron basilic
Légumes Féculents	Pomme de terre rissolées	Courgettes à la provençale 	Pâtes	Epinards béchamel	Riz 
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Tartare	Buchette mélangée	Yaourt sucré 	Tomme blanche
Dessert	Fruit 	Crème chocolat	Compote pomme 	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Escalope panée végétale	Galette végétale Galette végétale	Filet de poisson	Calamars à la romaine	

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**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

**Nos sauces :**

**Sauce au poivre :** fond brun, crème, base roux, poivre

**Sauce citron basilic :** base roux, fumet de poisson, crème, jus de citron, basilic



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.



5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert	
	<b>Rosette*</b>	<b>Colombo de dinde</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Fromage</b>	<b>Mousse chocolat</b>
		<b>Tomates rondelles</b>	<b>Sauté de bœuf à l'orientale</b>	<b>Semoule</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
			<b>Salade de riz</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Carottes au cumin</b>
			<b>Betteraves</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Potatoes</b>
				<b>Camembert</b>	<b>Fruit</b>
					<b>Pizza au fromage</b>
					<b>Jambon grill au jus*</b>
					<b>Brocolis persillés</b>
					<b>Edam</b>
					<b>Compote pomme banane</b>

Sans viande

Œuf mayonnaise/ Steak de soja

Filet de poisson

Veggie burger

Filet de poisson

Sans porc

Œuf mayonnaise

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés :**

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

**Nos sauces :**

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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

vos services de restauration pour en bénéficier



5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**  
*Repas froid*

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de pâtes</b>	<b>Radis</b>	<b>Tomate Croq Sel</b>	<b>Concombre</b> 
Plat principal	<b>Haché de veau au paprika</b>	<b>Sauté de poulet à la crème</b>	<i>Oeuf mayonnaise</i>	<b>Raviolis pur bœuf</b>	<b>Dos de colin sauce à l'oseille</b>
Légumes Féculents	<b>Purée potiron</b>	<b>Choux fleurs vapeur</b>	<i>Salade de pomme de terre</i>	***	<b>Petits pois</b>
Produit laitier	<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt sucré</b> 	<b>Coulommiers</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b> 	<b>Fromage ail et fines herbes</b>
Dessert	<b>Fruit</b> 	<b>Petit beurre</b>	<b>Compote pomme abricot</b> 	<b>Tarte aux fraises</b>	<b>Fruit</b>
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Galette végétale	Nuggets de blé		Lasagne au saumon	

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés :**

Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette

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

**Nos sauces :**

Sauce paprika : base roux, fond brun, paprika, oignon

Sauce à l'oseille : oseille, base roux, crème



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.



5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Tomates rondelles 	Pâté de campagne*	Melon	Salade mélangée
Plat principal	Boulette de bœuf sauce barbecue 	Filet de poulet au jus	Sauté de dinde marengo	Poissonnette	Rougail saucisse*
Légumes Féculents	Haricots verts vapeurs	Blé	Courgettes persillées 	Pâtes 	Riz
Produit laitier	Fromage blanc vanille	Petit moulé	Carré ligueil	Yaourt fermier	Emmental
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote de pomme ananas	Cookie BIO	Fruit 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Boulette végétale	Filet de poisson	Surimi mayonnaise / Steak de soja Surimi mayonnaise		Rougail poisson Rougail poisson

*Les familles d'aliments*

\*présence de porc

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



**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

**Nos sauces :**

**Sauce barbecue :** concentré de tomate, préparation barbecue, sucre

**Sauce marengo :** concentré de tomate, oignons, bouquet garni, base roux, vin blanc

**Rougail saucisse :** chipolatas, oignons, concassé de tomates, poivrons, épices créole



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Volaille française*



*Circuit court*

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.

5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
*Repas froid*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Rosette*	Salade de riz	Melon	Concombre
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Carbonade flamande	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise	Jambon blanc*
Légumes Féculents	Semoule	Choux fleurs persillés 	Petits pois	***	Salade de pâtes
Produit laitier	Buchette mélangée	Carré président	Gouda 	Chanteneige	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit 	Flan chocolat	Gâteau Basque	Compote de pomme 	Fruit 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Surimi / Veggie burger Surimi		Lasagne au saumon	œuf mayonnaise œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

Nos sauces :

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.

5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

<b>Crêpe Jambon*</b>
<b>Haché de bœuf au jus</b>
<b>Ratatouille</b>
<b>Fromage ail &amp; fines herbes</b>
<b>Fruit</b> 

Crêpe au fromage/Galette végétale  
Crêpe au fromage

<b>Macédoine</b>
<b>Sauté de poulet curry</b>
<b>Potatoes</b>
<b>Camembert</b> 
<b>Mousse chocolat</b>

Steak de soja

<b>Piémontaise</b>
<b>Jambon grill au jus*</b>
<b>Brocolis persillés</b>
<b>Laitage</b> 
<b>Beignets</b>

Filet de poisson  
Filet de poisson



**Sans viande**  
**Sans porc**

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos salades et plats composés :**

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

**Nos sauces :**

**Sauce au curry :** bouillon, fond brun, crème, base roux, curry

**Sauce citron :** fumet de poisson, crème, base roux, jus de citron



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.



5 ELE 1 BIO JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
 Repas froid

Entrée	Taboulé	Salade de pâtes	Melon	Salade mélangée	Swimi mayonnaise
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse au jus	Colin poêlé	Parmentier de canard	Aiguillette de poulet
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Haricots verts persill	Pâtes	***	Salade de riz au thon
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Carré ligueil	Carré président	Gouda
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Tarte normande	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Galette végétale		Brandade de morue	Ouf dur

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**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
- Salade pâte :** pâte, tomate, maïs, vinaigrette.
- Salade de riz :** riz, tomate, thon, vinaigrette
- Parmentier de canard :** purée de pomme de terre, éffiloché de canard

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

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.



5 ELE 1 BIO JOUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Pizza au fromage			
Plat principal	Bœuf bourguignon <sup>AB</sup>	Filet de poulet au jus <sup>Volaille Française</sup>	<b>FERMÉ</b>		
Légumes Féculents	Blé	Courgettes béchamel <sup>AB</sup>			
Produit laitier	Coulommiers	Fromage blanc vanille			
Dessert	Fruit	Madeleine			
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Steak de soja			

Les familles d'aliments :

\*présence de porc

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



**Nos sauces :**

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

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



Fabriqués en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.