



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves (stock tampon)	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitane	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Irish stew	Cordon bleu	Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Carottes au cumin	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	Carré président	Pont l'évêque à couper	Petit suisse nature BIO + sucre	Emmental
Dessert	Petit beurre	Fruit	Fran	Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

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

Nos salades et nos plats composés

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

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

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

Salade grecque : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces :

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



** Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 20 au 24 Mai 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
MENU ANTI-GASPI

Entrée		Salade de blé printanière	Carottes râpées	Taboulé	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boulgour	Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Yaourt nature BIO + sucre
Dessert		Crème caramel	Fruit	Compote pomme banane	Fruit

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

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

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

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry



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












** Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.



GRISOLLES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte aux légumes	Salade asiatique	Salade de pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	Salade mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti ¹	 Bœuf stroganov	Jambon blanc* ¹	Gratin de tortis à la provençale	 Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional 	Riz	Petit pois cuisinés 	***	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier 	Edam	Vache qui rit	Cantal 	Fromage blanc nature + sucre 
Dessert	Cookie  	Maestro vanille	Fruit	Fouace campagnarde 	Fruit 
<i>Sans viande</i>	Galette lentilles boulgour	Colin sauce Nantua	Palet maraicher	***	***
<i>Sans porc</i>			Palet maraicher		

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
-  Fabriqué dans le tarn

** Aide UE à destination des écoles



Nos salades et nos plats composés

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

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé


Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron


Présence de porc *

Oeuf 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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.