



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre		Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune		Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Livarot à couper		Vache qui rit	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

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 :

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

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

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

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

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. 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.



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Coleslaw		Velouté de courgettes	Pâté de campagne
Plat principal	Haut de cuisse au jus	Saucisse aveyronnaise*		Gnocchi à la crème	Poisson meunière
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles cuisinées		***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé		Saint Nectaire	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Galette bretonne	Mousse au chocolat		Maestro vanille	Fruit
<u>Sans viande</u>	Galette lentilles boulgour	Palet maraicher		***	Œuf mayonnaise
<u>Sans porc</u>		Palet maraicher			Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Présence de porc *

Œuf 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

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. 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.



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine		Maquereaux	Duo de crudités
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Tortellini provençal		Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	Jardinière de légumes	***		Choux de Bruxelles à la tomate	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Flan vanille	Fruit		Madeleine	Fruit

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Colin sauce niçoise

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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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

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. 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise		Thon mayonnaise	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage		Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionaux		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré		Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce curry

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

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 :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon

Présence de porc *

Œuf 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

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. 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.



JEUDI

VENDREDI

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolé		Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce armoricaine		Sauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Ratatouille	Poêlée cordiale		Riz	Coquillette
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré		Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Chou vanille	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes

Sans porc

Hoki sauce agrumes

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade napolé : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

Présence de porc *

Œuf 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