

menus du 01 AU 05 Mars 2021

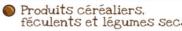


Lundi Mardi Mercredi Vendredi BRAX Jeudi **VEGETARIEN** Chou rouge vinaigret Crêpe au jambon\* **Taboulé** Cœur de scarole Aiguillette de poulet au Plat Tarte au fromage Batonnet de colin pané Sauce carbonara\* principal ius Haricots verts persill Légumes Lentilles cuisinées Ratatouille **Torsades** Féculents Produit Gouda AB Petit suisse aromatisé Yaourt sucré **Tartare** Laitier AB Fruit Fruit Dessert Flan caramel **Tarte normande** Sans viande Veggie burger Crêpe au fromage Filet de poisson Sans porc Filet de poisson Crêpe au fromage Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, produits féculents et légumes secs













Nos salades et plats composés :

**Taboulé:** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Nos sauces:

Sauce carbonara: roux blanc, crème, oignons, lardons fumé







\* présence de porc

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court



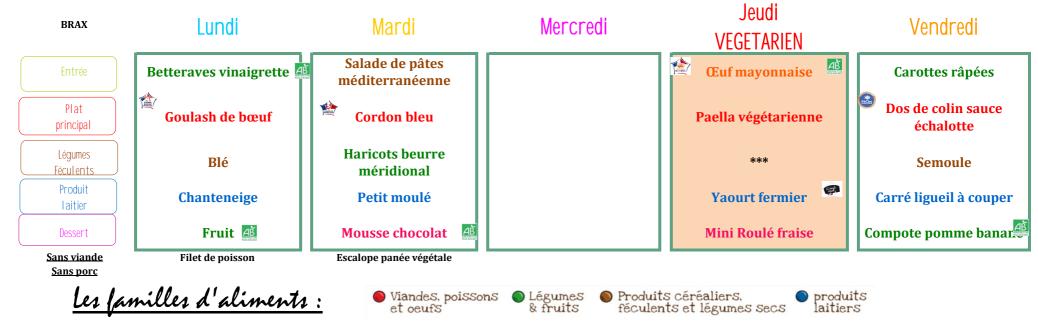






menus du 08 au 12 Mars 2021







#### Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne: pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette

Paella végétarienne: riz, tomates, poivrons, petits pois, épices à paella

#### Nos sauces:

Sauce goulash: bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates contrées, vin blanc,

Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc

\* 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 intéress ée vers votre service de restauration pour en bénéficier



## RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 15 AU 19 mars 2021



féculents et légumes secs

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi BRAX MENU IRLANDAIS **VEGETARIEN** Coleslaw Pâté de campagne\* Salade de riz arlequin AB Macédoine Boulette d'agneau sauce Plat Pizza au fromage Nuggets de poisson Jambon grill au jus\* principal brune **Choux Romanesco** Légumes Purée de pomme de terre Carottes persillées Pâtes au pesto Féculents persillés Produit Yaourt sucré Carré président Pointe de brie à couper Petit suisse aromatisé Laitier AB Brownies Fruit Compote pomme poire Dessert Fruit Sans viande Boulette végétale en sauce Surimi mayonnaise **Omelette** Sans porc Surimi mavonnaise **Omelette** Viandes, poissons et oeufs Légumes& fruits Les familles d'aliments: Produits céréaliers. produits



Nos salades et plats composés :

Coleslaw: carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw Salade de riz arlequin: riz, petits pois, maïs, vinaigrette, ail

Nos sauces:

Sauce brune : roux blanc, fond brun, bouillon de boeuf, bière, oignons **Sauce pesto:** basilic, huile d'olive, huile de colza, grana padano

\* présence de porc

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française Volaille française Circuit court Pêche responsable

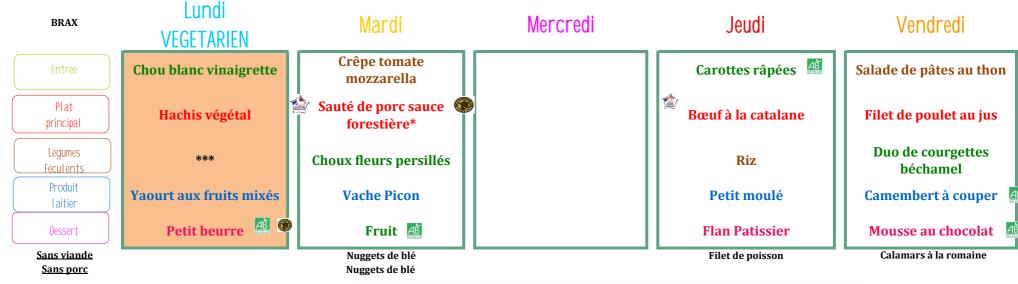
laitiers

votre service de restauration pour en bénéficier



menus du 22 au 26 mars 2021











Produits céréaliers, féculents et légumes secs





Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes au thon: pâtes, thon, olives, mayonnaise

Hachis végétal: purée de pomme de terre, égréné végétal

Nos sauces:

Sauce forestière: jus de viande, oignons, roux blanc, champignons

Sauce catalane: oignons, tomates concentrées, ail, roux blanc, vin blanc, poivrons







\* présence de porc Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française Circuit court



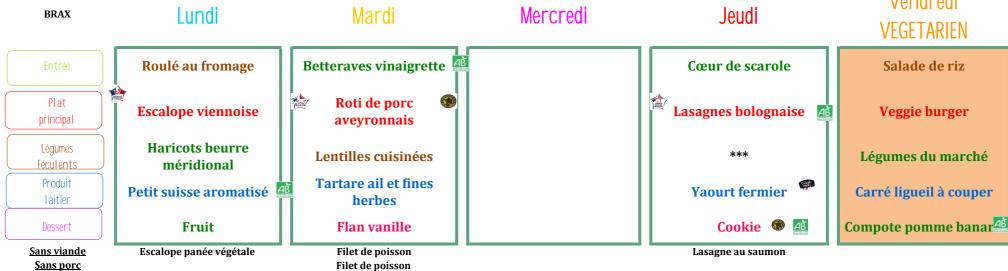






menus du 29 mars au 02 avril 2021

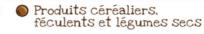
















Nos salades et plats composés :

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







\* présence de porc Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française Circuit court









menus du 05 au 09 avril 2021



BRAX

Plat

principal

Légumes

Féculents Produit

Laitier

Lundi

Mardi

Salade de pâtes arlequin

Sauté de dinde aux

olives

Brocolis persillés

Mousse chocolat

Mercredi

Jeudi MENU DE PÂQUES

Concombre

Sauté de bœuf sauce maraichère

Farfalles

Petit suisse aromatisé

Moelleux chocolat et

chocolat de Pâques Omelette

Dessert

Sans viande Sans porc

Galette lentilles boulgour

Carré président

produits laitiers



Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs





Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petit pois, maïs, vinaigrette

**Risotto:** riz, fromage, crème, brunoise de légumes, champignons, oignons

Nos sauces:

Sauce aux olives: vin blanc, oignons, olives, roux blanc, bouillon de volaille Sauce maraichère : sauce tomate, roux blanc, bouillon de boeuf, julienne de légumes, échalotte





**Fruit** 



\* présence de porc Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française Circuit court





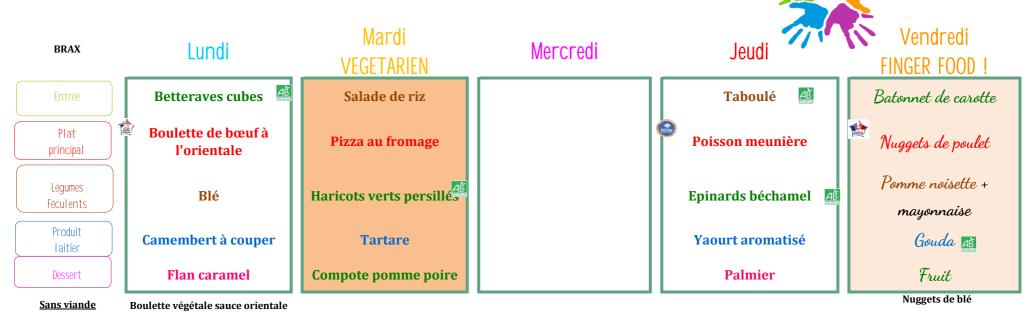


Pêche responsable

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.



menu du 12 au 16 avril 2021



Sans porc







Produits céréaliers, féculents et légumes secs





Nos salades et plats composés :

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

**Taboulé:** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Nos sauces:

Sauce orientale : oignons, roux blanc, tomate concentrée, bouillon de boeuf, épices couscous

\* présence de porc Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française MARKE

Volaille française

Circuit court