

Menus du 09 au 13 Mai 2022



Mardi Vendredi Lundi Mercredi Jeudi BRAX Entrée Carottes râpées **Taboulé** Mortadelle* Concombre maïs Grignottines de porc au Hachis végétal aux Haché de boeuf au jus Filet de poulet au jus Plat principal ius* lentilles *** Légumes du marché Accompagnement Pomme de terre sautées Haricots verts persillés Petit moulé ail et fines Yaourt sucré **Emmental Produit laitier** Petit suisse aromatisé herbes Compote de pomme Fruit AB Dessert Fruit Fouace avevronnaise Sans viande Hoki sauce thym citron Palet maraîcher Œuf mayonnaise/Croc fromage Sans porc Palet maraîcher Œuf mavonnaise Les familles d'aliments: Produits céréaliers, Viandes, poissons Légumes produits féculents et légumes secs laitiers Nos salades et plats composés : Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

Nos sauces:

Sauce tomate: roux blanc, concentré de tomate, oignon, herbes de provence,

* présence de porc

Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

BIO

Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française Certification environnementale niveau 2

AOP



Menus du 16 au 20 Mai 2022



SEMAINE DE L'EUROPE



Lundi



Mardi Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

BRAX

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Chou rouge vinaigrette

PAËLLA AU POULET

Cœur de bleu à couper

Fruit AB

Paëlla au poisson

Crêpe au fromage

ESCALOPE VIENNOISE

Haricots beurre persillés

Tartare

Flan vanille

Escalope panée végétale

Salade de riz QUENTILE LYONNAISE SAUCE NANTUA

Carottes méridionales

Vache picon

Mousse chocolat

Courgettes râpées

COLIN FISH AND CHIPS + CITRON

Frites au four

Petit suisse sucré

Fruit AB

Les Jamilles d'aliments:





Produits céréaliers, féculents et légumes secs





Nos salades et plats composés :

Salade de riz: riz, maïs, tomates, vinaigrette

AOP

Fabriqué en aveyron





Viande bovine française Viande porcine française Volaille française





Certification environnementale niveau 2

Paella au poulet: riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce Nantua: roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail

présence de porc





Œuf de France Produit fermier Pêche responsable





BIO



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Mai 2022



présence de porc

Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

BIO

Vendredi Lundi Mardi Mercredi Jeudi BRAX Salade de pâtes Entrée **Betteraves vinaigrette** méditérranéenne Sauté de bœuf sauce au Plat principal Jambon grill au jus* poivre Fermé Boulgour A Courgettes à la tomate Accompagnement Buchette mélangée à **Produit laitier** Carré président couper Muffin caramel beurre Dessert Fruit AB salé Sans viande Hoki sauce beurre blanc Tarte au fromage Sans porc Tarte au fromage Les Jamilles d'aliments: Viandes, poissons
Légumes
& fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

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 1er 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.



Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022



Vendredi Lundi Mardi Mercredi Jeudi BRAX Blé provençal Entrée Chou blanc vinaigrette Roulé au fromage Cœur de scarole Gratin de tortis à la Porc au caramel* Cordon bleu Poisson meunière Plat principal provencale *** Accompagnement Purée de pomme de terre Trio de légumes Choux fleurs persillés Gouda AB **Produit laitier** Petit suisse aromatisé Petit moulé Yaourt aux fruits mixés Twibio AB Fruit AB Dessert Flan chocolat Fruit Sans viande Colin sauce niçoise Escalope panée végétale Sans porc Colin sauce nicoise Les familles d'aliments: Viandes, poissons
Légumes
& fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage râpé

Nos sauces:

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Sauce caramel: oignons, sucre, sauce soja

présence de porc Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

BIO

Certification environnementale niveau 2





Menus du 06 au 10 Juin 2022



vendredi Mardi Jeudi Lundi Mercredi BRAX FÊTE FORAINE Persillade de pomme de MELON Entrée **Taboulé** terre NUGGETS DE POULET Plat principal Haché de bœuf au ius Veggie burger FRITES AU FOUR **Courgettes béchamel** Accompagnement Carottes méridionales Yaourt sucré CARRÉ FRAIS AB **Produit laitier** Petit suisse aromatisé GAUFRE AU SUCRE Dessert Fruit AB Fruit Sans viande Nuggets de poisson Pizza au fromage Sans porc <u>Les familles d'aliments:</u> Produits céréaliers, féculents et légumes secs Viandes, poissons Légumes produits & fruits laitiers et oeufs Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française







Certification environnementale niveau 2





Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



Menus du 13 au 17 Juin 2022



Lundi Vendredi Mardi Mercredi Jeudi BRAX Salade de blé Salade de riz Betteraves vinaigrette **Tomates quartiers** Entrée Bœuf bourguignon Plat principal Saucisse avevronnaise* Filet de poulet à la crème Tajine de légumes Torsades Accompagnement **Petits pois carottes** Lentilles blondes Haricots verts persillés **Produit laitier Yaourt fermier** Vache picon Petit suisse sucré Chanteneige **Compote pomme fraise** Fruit AB Dessert Gâteau Basque Fruit Sans viande Tarte aux légumes Galette quinoa provençale Omelette Sans porc Tarte aux légumes Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits

Nos salades et plats composés :

Salade de blé: blé, petits pois, maïs, vinaigrette Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Tajine de légumes: carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces:

Sauce crème : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille Sauce bourguignon: roux blanc, bouillon de boeuf, vin rouge, laurier, carottes, oignon, herbes de provence

* présence de porc Œuf de France Produit fermier 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. 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 1er 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.



Menus du 20 au 24 Juin 2022



Lundi BRAX Entrée Salade grecque Plat principal **Jambon blanc***

Accompagnement **Coquillettes**

Produit laitier Fromage fouetté

Compote de pomme

Sans viande Hoki sauce beurre blanc Sans porc Hoki sauce beurre blanc Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Nuggets de blé

Epinards béchamel

Yaourt sucré

Fruit AB

Salade de riz au surimi Poisson meunière Carottes au curry Coulommiers à couper Fruit AB

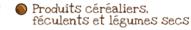


Lasagnes au saumon











Dessert

AOP



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et plats composés :

Salade grecque: concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes

de provence, vinaigrette Salade de riz au surimi: riz, poivrons, surimi, mayonnaise * présence de porc

Œuf de France Produit fermier Pêche responsable

B10



Menus du 27 Juin au 01 Juillet 2022



Lundi Mardi Jeudi Vendredi Mercredi BRAX Salade de pâtes napoli Carottes râpées Concombre vinaigrette **Entrée** Surimi mayonnaise Boulette de bœuf sauce Colombo de porc* Haut de cuisse rôti Plat principal Pizza au fromage orientale Haricots beurre Choux fleurs persillés Accompagnement **Lentilles blondes** Semoule méridional Vache qui rit **Produit laitier** Petit suisse aromatisé Le roussot à couper **Tartare** Dessert Fruit Mousse au citron Eclair au chocolat Flan vanille Boulette tomate basilic sauce Sans viande Omelette Poisson pané orientale Sans porc Omelette <u>Les familles d'aliments:</u> Produits céréaliers, féculents et légumes secs Légumes & fruits Viandes, poissons produits et oeufs laitiers

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française







Certification environnementale niveau 2

Nos sauces:

Sauce orientale: roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, épices à

couscous, persil

Sauce colombo: roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

présence de porc CEuf de France Produit fermier Pêche responsable











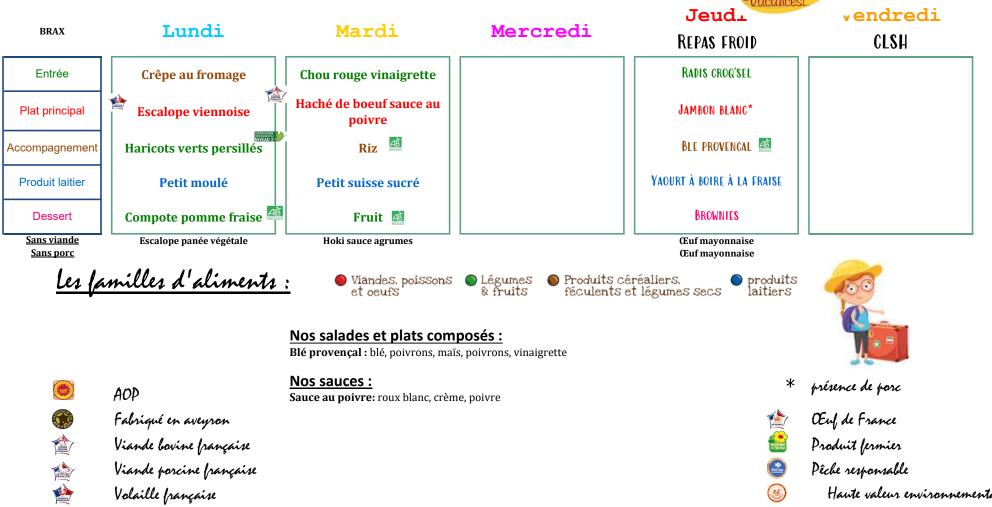
BIO



Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Juillet 2022



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 1er 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.

Haute valeur environnementale

BIO