



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
ÉPIPHANIE

ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
ACCOMPAGNEMENT
PRODUIT LAITIER
DESSERT

Coleslaw
Boeuf provençal
Blé
Petit suisse aromatisé
Fruit

Persillade de pomme de terre
Haut de cuisse rôti
Haricots beurre méridionaux
Saint Nectaire
Compote de pomme

Œuf mayonnaise
Tajine de pois chiche
Semoule
Fromage blanc sucré
Fruit

Salade de riz au thon
Cordon bleu
Choux fleurs paprika
Edam
Brôche des rois

Sans viande

Colin sauce provençale

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● 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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise

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

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Janvier 2025



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé provençal	Macédoine		Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise* 	Colin sauce Nantua		Lasagne ricotta épinards chèvre 	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boulgour		***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté		Petit suisse nature + sucre 	Camembert à couper
DESSERT	Cookie	Fruit		Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Sans porc

Galette quinoa provençale

Omelette

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

Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Janvier 2025



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes arlequin	Céleri mayonnaise		Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry		Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Pommes sautées		Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper		Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane		Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison

Sans viande

Hoki sauce citron

Potée aux légumes

Sans porc

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
- Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes arlequin : farfallles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf
Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry
Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Février 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw		Cœur de batavia	Salade de riz arlequin
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Bœuf aux olives		Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre		***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré		Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Tartiflette sans viande

Tartiflette sans viande

Sans porc

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives vertes, tomate concentrée, pulpe de tomate, ail, persil

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Février 2025



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Duo de crudités		Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry		Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses		Torsades	Pomme vapeur/ Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Yaourt aromatisé		Edam	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Flan chocolat	Fruit		Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette pois et blé

Calamars à la romaine

Sans porc

Calamars à la romaine

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

Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Duo de crudités : céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

Sauce curry : roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.