



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Navet mayonnaise	Riz niçois		Velouté de courgette	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus		Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel		***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	Petit louis	Petit suisse sucré		Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit		Fruit	Petit beurre
<u>Sans viande</u>	***	Palet montagnard		Rétortillat	Surimi mayonnaise
<u>Sans porc</u>				Rétortillat	Surimi mayonnaise

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

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives noires, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème, ail, persil

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

Nos sauces

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		Betteraves vinaigrette		Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
PLAT PRINCIPAL		Blanquette de dinde		Omelette	Colin 3 céréales
ACCOMPAGNEMENT		Blé		Lentilles cuisinées	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire		Pointe de brie à couper	Carré frais
DESSERT		Maestro vanille		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, champignons, bouillon de volaille, ail, persil, oignons

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	Coleslaw	Rosette*		Velouté de potiron	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé mater		Chili sin carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potimarron	Haricots plats persillés		***	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté		Yaourt fermier	Gouda
DESSERT	Fruit	Crème caramel		Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise / Pizza au fromage

Calamars à la romaine

Sans porc

Œuf mayonnaise

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 Cœur

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

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

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

Chili sin carne : haricots rouges, maïs, égrené végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de boeuf

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.



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte au fromage	Carottes râpées au citron		Cœur de laitue	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Sausisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la crème		Gratin de la mer	Pizza aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boulgour aux épices		Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper		Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Clafoutis au chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Sans porc

Croc fromage

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Chou rouge vinaigrette Bœuf bourguignon	Salade de pâtes arlequin Grignotines de porc sauce barbecue*		Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Choux fleurs persillés		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Tartare	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Livarot à couper
DESSERT	Flan caramel	Fruit		Fruit	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
Velouté carottes/patate douce : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Paella au poulet : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella
Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

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.



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Crêpe aux champignons		Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Galette pois et blé		Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés		***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président		Gouda	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme poire	Fruit		Maestro vanille	Fruit
<i>Sans viande</i>	Colin sauce basquaise	***		Cassoulet végétarien	***
<i>Sans porc</i>				Cassoulet végétarien	

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentrée, poivrons, bouillon de volaille, ail

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

- Présence de porc *
- Euf 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison		Pomelo + sucre	Tarte au saumon
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)		Raviolis aux légumes	Sauté de dinde aux marrons
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux		***	Pommes croquettes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin		Camembert à couper	Clémentine et chocolat de Noël
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane		Mousse au chocolat	Entremet à la vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Gratin de la mer

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

Sauce aux marrons : roux blanc, bouillon de volaille, crème, carottes, oignons, marrons

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

- Présence de porc *
- Euf 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.