



| BRAX | LUNDI CLSH | MARDI CLSH | MERCREDI CLSH | JEUDI RENTRÉE SCOLAIRE | VENDREDI |
|-----------------|---------------|---------------|------------------|---------------------------|--------------------------|
| Entrée | | | | Betteraves vinaigrette | Salade de riz arlequin |
| Plat principal | | | | Lasagnes bolognaise | Poisson meunière |
| Accompagnement | | | | *** | Haricots verts persillés |
| Produit laitier | | | | Yaourt sucré | Chanteneige |
| Dessert | | | | Fruit | Flan vanille |

Sans viande

Sans porc

Lasagne ricotta épinards chèvre

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 riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

- AOP
- 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 | Carottes râpées  | | Melon | Tomates mozzarella |
| Plat principal | Jambon grill sauce au poivre* |  Blanquette de dinde | |  Filet de colin sauce thym citron | Hachis végétal aux lentilles |
| Accompagnement | Choux fleurs persillés  | Blé  | | Riz jaune | *** |
| Produit laitier | Petit suisse sucré | Camembert à couper | | Fromage blanc vanille | Vache qui rit  |
| Dessert | Fruit | Compote pomme pêche  | | Fruit  | Beignets choco noisette |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Sans porc

Galette quinoa provençale

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, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

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


NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre


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


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

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



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 pâtes napolì | Betteraves échalottes | | Concombre vinaigrette | Crêpe au fromage |
| Plat principal | Pizza au fromage | Saucisse aveyronnaise* | | Gardiane de bœuf | Nuggets de poisson |
| Accompagnement | Légumes du marché | Lentilles cuisinées | | Tortis | Choux de Bruxelles |
| Produit laitier | Coulommiers à couper | Yaourt nature | | Petit suisse aromatisé | Carré président |
| Dessert | Compote de pomme | Confiture | | Madeleine | Fruit |
| Sans viande | | Galette quinoa provençale | | Omelette | |
| Sans porc | | Galette quinoa provençale | | | |

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 pâtes napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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

ANIMATION NET ZÉRO

| | | | | | |
|-----------------|--|---|--|---|---|
| Entrée | Chou rouge vinaigrette |  Rosette* | | Salade de blé  | Courgettes râpées  |
| Plat principal |  Sauté de porc au cidre*  | Paupiette de veau sauce forestière | | Palet végétarien à l'italienne | Parmentier de canard  |
| Accompagnement | Boulgour | Julienne de légumes | | Haricots verts persillés  | *** |
| Produit laitier | Pointe de brie à couper | Petit suisse sucré | | Yaourt aromatisé  | Emmental  |
| Dessert | Compote pomme fraise  | Fruit  | | Fruit  | Gâteau Basque |

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles

Œuf mayonnaise

Salade de blé

Fruit

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce bonne femme

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



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 | Betteraves vinaigrette  | Salade de pomme de terre méditerranéenne | | Crêpe au jambon* | Tomate croq sel  |
| Plat principal |  Carbonade de bœuf | Veggie burger | | Calamars à la romaine | Sauce carbonara* |
| Accompagnement | Semoule  | Choux fleurs béchamel | | Ratatouille | Pennes |
| Produit laitier | Carré président | Yaourt sucré  | | Petit suisse aromatisé  | Tartare |
| Dessert | Fruit | Mini roulé à la fraise | | Fruit | Flan caramel |
| Sans viande | Colin sauce citron | | | Crêpe tomate mozzarella | Gratin de quenelles lyonnaise |
| Sans porc | | | | Crêpe tomate mozzarella | Gratin de quenelles lyonnaise |

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 noire, vinaigrette, herbes de provence

NOS SAUCES:

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

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

- * présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Haute valeur environnementale
-  Agriculture biologique



AOP



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 | Persillade de pomme de terre | Chou blanc vinaigrette | | Roulé au fromage | Salade de riz mexicaine |
| Plat principal | Jambon grill au jus* | Sauté de dinde au curry | | Hachis végétal aux lentilles | Colin poêlé |
| Accompagnement | Petit pois carottes | Blé | | *** | Courgettes persillées |
| Produit laitier | Petit suisse sucré | Chanteneige | | Saint Paulin | Petit moulé |
| Dessert | Fruit | Mousse au chocolat | | Compote de pomme | Flan vanille |
| Sans viande | Croq'fromage | Boulette tomate basilic | | | |
| Sans porc | Croq'fromage | | | | |

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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

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

NOS SAUCES:

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

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Label rouge



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022



La semaine des saveurs - Le marché créole

5 ELE STD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|----------|--------------------|----------------------------------|
| Entrée | Carottes râpées au citron | Blé provençal | | Crêpe au fromage | Cœur de batavia |
| Plat principal | CARI DE POULET | ROUGAIL SAUCISSE* | | Escalope viennoise | Gratin de tortis à la provençale |
| Accompagnement | RIZ CRÉOLE | Haricots beurre méridional | | Brocolis persillés | *** |
| Produit laitier | Camembert à couper | Yaourt nature | | Petit moulé | Edam |
| Dessert | Fruit | Confiture | | MOUSSE AU CITRON | TARTE BANANE CHOCOLAT |

Sans viande

Cari de poisson

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Tarte au fromage

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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



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 | Piémontaise | Chou rouge vinaigrette | | Cœur de scarole | Pâté de campagne* |
| Plat principal | Cordon bleu | Paupiette de veau sauce moutarde | | Tortellini provençal | Poisson meunière |
| Accompagnement | Choux fleurs persillés | Boulgour | | *** | Ratatouille |
| Produit laitier | Vache Picon | Yaourt aux fruits mixés | | Petit suisse sucré | Coulommiers à couper |
| Dessert | Fruit | Palmier | | Fruit | Flan caramel |
| Sans viande | Pané sarrasin lentilles poireaux | Hoki sauce Nantua | | | Œuf mayonnaise |
| Sans porc | | | | | 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



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.