



BRAX	LUNDI CLSH	MARDI	MERCREDI	JEUDI EPIPHANIE	VENDREDI
Entrée		Quiche lorraine*		Salade de riz	Coleslaw
Plat principal		Wings de poulet fermier		Galette aux légumes	Poisson meunière
Accompagnement		Choux fleurs béchamel		Haricots verts persillés	Purée de butternut
Produit laitier		Coulommiers à couper		Carré président	Yaourt sucré
Dessert		Compote de pomme		BRIOCHE DES ROIS	Fruit

Sans viande

Sans porc

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 : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Galette aux légumes : carottes, salsifis, petit pois, oignons, flocons de blé, orge et pomme de terre



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées		Velouté de courgette	Salade de pâtes napolé
Plat principal	Œuf florentine	Paupiette de veau sauce chasseur		Lasagnes bolognaise	Nuggets de blé
Accompagnement	***	Blé		***	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Emmental		Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Lasagne chèvre épinards

Sans porc

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, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Œuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

NOS SAUCES :

Sauce chasseur : roux blanc, carottes, champignons, vin rouge, oignons, fond brun

* présence de porc



Œuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Bleu blanc cœur



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.



JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

BRAUX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal		SALADE ASIATIQUE	Salade de haricots verts
Plat principal	Carbonade flamande	Jambon blanc*		SAMOUSA AUX LEGUMES ET NEM AU POULET + SAUCE NUOC MAM	Mac&Cheese
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés		RIZ CRÉMEUX	***
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse aromatisé		VACHE QUI RIT	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Petit beurre		CHOU VANILLE	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Pizza au fromage

Samoussa aux légumes

Sans porc

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

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, biere, pain d'epices, oignons



- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes arlequin		Rosette*	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet au curry		Batonnet de colin pané	Raviolis oriental aux lentilles
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Trio de légumes		Haricots verts méridional	***
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Compote pomme fraise	Moelleux fourré fraise		Fruit	Flan vanille

Sans viande

Pané blé fromage

Hoki sauce citron

Œuf mayonnaise

Sans porc

Pané blé fromage

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 :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES :

Sauce au curry : roux blanc, crème, curry, oignons, 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
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage		Salade de blé	Cœur de scarole
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Boeuf aux olives		Colin fish and chips + citron	Coquiflette*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés		Ratatouille	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président		Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan caramel		Crêpe sucrée	Fruit

Sans viande

Galette aux légumes

Coquiflette sans viande

Sans porc

Coquiflette sans viande

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

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

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

Coquiflette : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème

NOS SAUCES :

Sauce aux olives : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives, bouillon de boeuf



- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- 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 méditerranéenne	Betteraves vinaigrette		Velouté carotte/patate douce	Taboulé
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Blanquette de poulet		Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière
Accompagnement	Courgettes béchamel	Blé		***	Carottes méridionales
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Tarte aux poires

Sans viande

Palet végétarien

Colin sauce niçoise

Sans porc

Palet végétarien

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 : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

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

NOS SAUCES :

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



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
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin		Tarte au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*		Calamars à la romaine	Couscous (boulette/merguez)
Accompagnement	***	Haricots verts persillés		Trio de légumes	Semoule
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré		Munster à couper	Yaourt vanille
Dessert	Fruit	Palmier		Flan vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles

Couscous végétarien

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, maïs, petits pois, vinaigrette

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de boeuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- 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.