



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette*		Salade de blé	Velouté de potiron
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu		Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés		Brocolis méridionaux	***
Produit laitier	Brie portion	Yaourt sucré		Gouda	Brebis crème
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Flan caramel	Fruit
<u>Sans viande</u>	Colin sauce curry	Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale		***	Lasagne au saumon
<u>Sans porc</u>		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 :

Salade de blé : blé, 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

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise		Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus		Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes		***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé		Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine		Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Sans porc

Pizza 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

* Présence de porc

● Œuf de France

● Label rouge

● Pêche responsable

● Agriculture biologique

● Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023



JEUDI

VENDREDI

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AFRICA TOUR	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines		Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés		Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture		Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

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 pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

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

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

NOS SAUCES :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Bleu blanc cœur

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





RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

MENU PORTUGAIS

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités		Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien		Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées		Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré		Cœur de bleu à couper	Emmental
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Tarte flan
<u>Sans viande</u>	Tarte au fromage	***		Œuf brouillé à la tomate	***
<u>Sans porc</u>				Œuf brouillé à la tomate	

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

NOS SAUCES :

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*			Cœur de scarole
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise		Menu froid PIQUE NIQUE	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardiniere de légumes		SANDWICH	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré			Gouda
Dessert	Crème caramel	Fruit			Fruit
Sans viande	Hoki sauce nantua	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale		***	***
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 :

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Avril 2023



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière		Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune		***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré		Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre		Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Brandade de morue

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- 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	Coleslaw	Persillade de pomme de terre		Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	 Cordon bleu		 Bœuf bourguignon	 Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché		Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper 	Yaourt nature + sucre 		Vache qui rit 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Palmier		Compote de pomme 	Fruit 
Sans viande	***	Escalope panée végétale		Œuf brouillé à la tomate	Paëlla au poisson
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 :

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

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

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

NOS SAUCES :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

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

* Présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2