

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitaines		Pâté de campagne*	Cœur de batavia
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives		Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux		Epinards béchamel	Farfalle
Produit laitier	Carré de l'Est à couper	Yaourt aromatisé		Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Fruit	Cookie		Confiture	Fruit
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Croc fromage	Pizza au fromage		Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	***

Les familles d'aliments :



- 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 pâtes napolitaines : maïs, tomate, pâtes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de boeuf
Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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	Taboulé		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger		Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri		Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré		Chanteneige	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Donut	Fruit

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce tandoori

Lasagne chèvre épinards

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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 haricots verts 	Crêpe au jambon*		Coleslaw	Salade de blé 
Plat principal	Gnocchi à la provençale	 Pilon de poulet rôti		Sauce carbonara*	 Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés		Coquillette 	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette		Tartare ail et fines herbes	Munster à couper 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme		Flan vanille	Fruit
<u>Sans viande</u>	***	Crêpe au fromage/ Veggie burger		Sauce sicilienne	Omelette
<u>Sans porc</u>		Crêpe au fromage		Sauce sicilienne	

Les familles d'aliments :



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provence, laurier, 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

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 blanc vinaigrette		Vélouté de courgette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Palet végétarien	Boulette de bœuf sauce milanaise		Potée auvergnate*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Purée de pomme de terre		***	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Cantal		Fromage blanc nature	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Confiture	Flan pâtissier
<u>Sans viande</u>	***	Boulette végétale sauce milanaise		Potée aux légumes	***
<u>Sans porc</u>				Potée aux légumes	

Les familles d'aliments :



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Vélouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce milanaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, vin blanc, fond brun, herbes de provence, oignons carotte

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

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		Navet vinaigrette	Œuf mayonnaise
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Colin sauce armoricaine		Lasagne bolognaise	Tajine de pois chiche
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes rissolées		***	Semoule
Produit laitier	Pont l'évêque à couper	Yaourt sucré		Petit moulé aux noix	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Cookie		Compote pomme abricots	Fruit
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Tarte aux légumes	***		Lasagne au saumon	***

Les familles d'aliments :



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Tajine de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, pruneau, épice couscous, roux blanc, tomate concentrée

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, 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
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux		Thon mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage		Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés		Riz	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés		Tartare	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat
<u>Sans viande</u>	Palet végétarien	***		Axoa végétarien	***
<u>Sans porc</u>	Palet végétarien				

Les familles d'aliments :



- 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 :

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

Brandade maison : purée de pomme de terre, cube de colin, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Axoa de boeuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égréné de boeuf

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Menu de Noël
Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre		Coleslaw	
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet		Jambon blanc*	
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés		Farfalles	
Produit laitier	Petit moulé	Gouda		Coulommiers à couper	
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise		Flan caramel	
<u>Sans viande</u>	***	Nuggets de blé		Poisson pané	
<u>Sans porc</u>				Poisson pané	

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande porcine française
- Viande bovine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale