



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI BIO

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Ouf mayonnaise	Concombre maïs
Plat principal	Filet de poulet au jus	Grignottines de porc au jus*	Marmite de colin sauce tomate	Haché de boeuf au jus	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pomme de terre sautées	Légumes du marché	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Chanteneige	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fouace aveyronnaise	Fruit
	Sans viande Sans porc	Palet maraîcher Palet maraîcher		Ouf mayonnaise/Croc fromage Ouf mayonnaise	

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

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

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

Nos sauces :

Sauce tomate : roux blanc, concentré de tomate, oignon, herbes de provence,



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Ouf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



SEMAINE DE L'EUROPE



LUNDI

MENUS EGALIM
5 JOURS



MARDI



MERCREDI



JEUDI BIO



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates quartiers	Salade de riz	Courgettes râpées
Plat principal	PAËLLA AU POULET	ESCALOPE VIENNOISE	SAUCE CARBONARA*	QUENELLE LYONNAISE SAUCE NANTUA	COLIN FISH AND CHIPS + CITRON
Accompagnement	***	Haricots beurre persillés	Torsades	Carottes méridionales	Frites au four
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Tartare	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Palmier	Mousse chocolat	Fruit

Sans viande
Sans porc

Paëlla au poisson

Escalope panée végétale

Colin sauce agrumes
Colin sauce agrumes

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paëlla

Nos sauces :

Sauce carbonara : lardons, crème, roux blanc, ail

Sauce Nantua : roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- BIO



AOP



Fabriqué en auvergne



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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI BIO

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Betteraves vinaigrette	Sauté de bœuf sauce au poivre	Boulgour	Vache qui rit
		Salade de pâtes méditerranéenne		Jambon grill au jus*
				Courgettes à la tomate
				Carré président
				Muffin caramel beurre salé
				Concombre vinaigrette
				Haut de cuisse rôti
				Pommes rissolées
				Yaourt fermier
				Fruit
				Jour Férié
				Fermé

Sans viande
Sans porc

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage
Tarte au fromage

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI BIO

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal	Tomates quartiers	Roulé au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Poulet au caramel	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Poisson meunière	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré ligueil à couper	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Twibio

Sans viande
Sans porc

Colin sauce niçoise
Colin sauce niçoise

Escalope panée végétale

Hoki sauce aneth

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce caramel : oignons, sucre, sauce soja

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Juin 2022



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

AB
MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÊTE FORAINE

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Persillade de pomme de terre
Haché de bœuf au jus
Courgettes béchamel
Petit suisse aromatisé
Fruit

Concombre vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Blé
Edam
Mousse au chocolat

Taboulé
Veggie burger
Carottes méridionales
Yaourt sucré
Fruit

MELON
NUGGETS DE POULET
FRITES AU FOUR
CARRÉ PRÉSIDENT
GAUFRE AU SUCRE

Sans viande
Sans porc

Pizza au fromage

Nuggets de poisson

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

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

Nos sauces :

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

* présence de porc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI BIO
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Mortadelle*	Tomates quartiers	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Filet de poulet à la crème	Sauté de dinde sauce basquaise	Tajine de légumes	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles blondes	Légumes du marché	Torsades	Haricots verts persillés
Produit laitier	Vache picon	Yaourt fermier	Emmental à couper	Chanteneige	Yaourt à la vanille
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Gâteau Basque	Fruit

Sans viande

Sans porc

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise/ Colin sauce citron
Œuf mayonnaise

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

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

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces :

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

Sauce basquaise : roux blanc, bouillon volaille, pulpe tomate, vin blanc, poivrons, oignons

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

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



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.



MENUS EGALIM
5 JOURS





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI BIO

Entrée	Salade grecque	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon	Salade de riz au surimi	Coleslaw
Plat principal	Jambon blanc*	Nuggets de blé	Aiguillette de poulet au jus	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Coquillettes	Epinards béchamel	Purée de céleri	Carottes au curry	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Gouda	Coulommiers à couper	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote de pomme 	Fruit 	Maestro chocolat	Fruit 	Cookie 
Sans viande Sans porc	Hoki sauce beurre blanc Hoki sauce beurre blanc		Veggie burger		Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

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

Salade de riz au surimi : riz, poivrons, surimi, mayonnaise

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeurs environnementale



BIO



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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolé	Carottes râpées	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Haut de cuisse rôti	Colombo de porc*
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Semoule	Courgettes persillées	Lentilles blondes	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Le roussot à couper	Tartare
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Flan vanille

Sans viande

Sans porc

Boulette tomate basilic sauce orientale

Poisson pané

Omelette

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

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

Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI
CLSH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes italienne	RADIS CROG'SEL	Salade mélangée
Plat principal	Escalope viennoise	Haché de boeuf sauce au poivre	Sauté de dinde sauce tandoori	JAMBON BLANC*	Tortellini provençal
Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz	Légumes du marché	BLE PROVENÇAL	***
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré	Gouda	YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	Chanteneige
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	BROWNIES	Fruit

Sans viande
Sans porc

Escalope panée végétale

Hoki sauce agrumes

Tarte au fromage

Œuf mayonnaise
Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : penne, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
Blé provençal : blé, poivrons, maïs, poivrons, vinaigrette

Tortellini provençal : pâtes raviolis, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre
Sauce tandoori : roux blanc, bouillon volaille, tomate concentré, épices tandoori

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- BIO



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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Tomates mozzarella		Salade de riz mexicaine
Plat principal	Boulette tomate basilic	Emincé de poulet au jus	Paella au poulet		Nuggets de poisson
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	***		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse sucré		Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Fruit		Flan vanille

Sans viande
Sans porc

Galette quinoa provençale

Paella au poisson

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette épices chili

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

- * présence de porc
- Oeuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- BIO

- 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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Mortadelle*	MELON	Concombre vinaigrette
Plat principal	Jambon grill au jus*	Bœuf catalane	Aiguillette de poulet au jus	ŒUF MAYONNAISE	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Légumes du marché	Boulgour	Choux fleurs persillés	SALADE ARLEQUIN	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Coulommiers à couper	TARTARE	Yaourt sucré
Dessert	Palmier	Fruit	Tarte à l'abricots	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	Fruit
Sans viande Sans porc	Tarte aux légumes Tarte aux légumes	Hoki sauce provençale	Surimi /Palet maraîcher Surimi		Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail
Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce catalane : roux blanc, bouillon boeuf, oignons, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



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.



MENUS EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI BIO

Entrée	Salade grecque	Taboulé	Tomates quartiers	Salade de riz au thon	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Filet de poulet au jus	Colombo de porc*	Hachis végétal aux lentilles	Calamars à la romaine	Omelette
Accompagnement	Rostis	Haricots verts persillés	***	Petit pois carottes	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Yaourt fermier	Emmental à couper	Carré président	Fromage blanc nature
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Confiture

Sans viande
Sans porc

Colin sauce beurre blanc

Pizza au fromage
Pizza au fromage

Veggie burger
Veggie burger

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

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

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

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

Nos sauces :

Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

* présence de porc

Œuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

BIO



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.