



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Rosette*</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Salade de blé</b>	<b>Velouté de potiron</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au curry</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Sauté de porc sauce moutarde*</b>	<b>Galette végétale</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b>
Accompagnement	<b>Riz</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Farfalles</b>	<b>Brocolis méridionaux</b>	***
Produit laitier	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Tartare</b>	<b>Gouda</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Compote pomme abricots</b>	<b>Fruit</b>	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>
<u>Sans viande</u>	<b>Colin sauce curry</b>	<b>Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale</b>	<b>Hoki sauce citron</b>	***	<b>Lasagne au saumon</b>
<u>Sans porc</u>		<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Hoki sauce citron</b>		

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs
 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

**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

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<sup>er</sup> 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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Piémontaise</b>	<b>Céleri mayonnaise</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
Plat principal	<b>Saucisse aveyronnaise*</b>	<b>Haché de boeuf au jus</b>	<b>Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)</b>	<b>Gnocchi sauce tomate basilic</b>	<b>Colin 3 céréales</b>
Accompagnement	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Pennes</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	***	<b>Petits pois carottes</b>
Produit laitier	<b>Carré président</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>	<b>Munster à couper</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Madeline</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fouace aveyronnaise</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Pizza au fromage

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   ● 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

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<sup>er</sup> 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 20 au 24 Mars 2023



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

\*\*\*

Hoki sauce yassa

\*\*\*

Sans porc

## 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 pâtes napolì : 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



\* 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

Bleu blanc cœur

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<sup>er</sup> 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 27 au 31 Mars 2023



**VENDREDI**

## MENU PORTUGAIS

SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt nature + sucre	Edam	Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan
	Tarte au fromage	***	Crêpe au fromage Crêpe au fromage	Œuf brouillé à la tomate Œuf brouillé à la tomate	***

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 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

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<sup>er</sup> 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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Rosette*</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Salade de pâtes italienne</b>	<b>Cœur de scarole</b>
Plat principal	<b>Grignottines de porc sauce barbecue*</b>	<b>Sauté de poulet basquaise</b>	<b>Haché de boeuf au jus</b>	<b>Filet de colin sauce citron</b>	<b>Tortellini provençale</b>
Accompagnement	<b>Riz pilaf</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Pommes vapeur persillées</b>	<b>Carottes persillées</b>	***
Produit laitier	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Gouda</b>
Dessert	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Cookie</b>	<b>Fruit</b>
<u>Sans viande</u>	<b>Hoki sauce nantua</b>	<b>Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale</b>	<b>Omelette au fromage</b>	***	***
<u>Sans porc</u>		<b>Œuf mayonnaise</b>			

## 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 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

**Sauce Nantua :** fumet de crustacé, vin blanc, tomate concentrée, oignons, roux blanc

\* 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



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

\*\*\*

Boulette végétale sauce tomate

## Les familles d'aliments :

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



\* 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

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

### 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 :



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Boullgur	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit
Sans viande	***	Escalope panée végétale	Hoki sauce beurre blanc	Œuf brouillé à la tomate	Paella au poisson
Sans porc					

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   ● 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

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<sup>er</sup> 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.





SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçons	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

\*\*\*

Colin sauce armoricaine

Omelette

Lasagne chèvre épinards

Surimi mayonnaise

Sans porc

Omelette

Surimi 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

**Farçons :** Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

**NOS SAUCES :**

**Sauce colombo :** bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, épice colombo

**Sauce armoricaine :** vin blanc, roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, oignons, aneth

\* Présence de porc

Oeuf 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





SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope de poulet panée	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte fraîche	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt nature + sucre	Coulommiers à couper
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

Boulette végétale 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

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

NOS SAUCES :

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

Sauce échalotte : fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème, roux blanc

\* 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