

**SEILH** 

Sans viande



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Septembre 2023



**V**ENDREDI

### MENU RUGBY!



LUNDI



MARDI



MERCREDI



**Omelette** 

Omelette





Appellation d'origine protégée

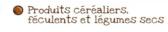
Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française





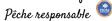


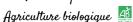












Haute valeur environnementale @





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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Certification environnementale niveau 2



Menus du 11 au 15 Septembre 2023



**V**ENDREDI

Crêpe au fromage

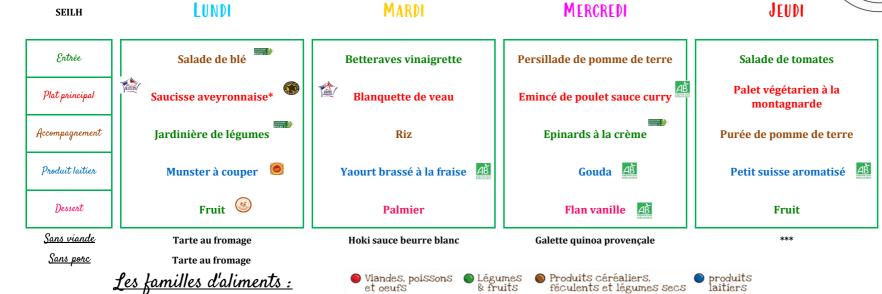
Calamars à la romaine + citron

Petit pois/carottes

**Petit louis** 

Compote de pomme

\*\*\*



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

#### NOS SAUCES:

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon Sauce curry: bouillon de volaille, roux blanc, crème, curry Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

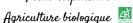
Présence de porc \*

Œuf de France 🖄



Label rouge

Pêche responsable



Haute valeur environnementale @



Menus du 18 au 22 Septembre 2023



JEUDI

LUNDI MARDI MERCREDI **V**ENDREDI **SEILH** MENU NET ZERO

Entrée Thon mayonnaise Plat principal Paupiette de veau à la moutarde Accompagnement Haricots verts méridionals Produit laitier Buchette mélangée à couper Dessert **Compote pomme fraise** 

Sans viande Colin sauce thym citron Sans porc



**Piémontaise** 



Paella au poisson



\*\*\*



# Les familles d'aliments:





### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise Salade de haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette

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

### NOS SAUCES:

Sauce moutarde : bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil Sauce barbecue: roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue Sauce thym citron: roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, thym, oignons, crème, 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 1er 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'oriente toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Menus du 25 au 29 Septembre 2023



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI **SEILH** Salade de pomme de terre Entrée Carottes râpées Courgettes râpées Crêpe aux champignons Cœur de laitue + croûtons méditérranéenne Haut de cuisse rôti Plat principal Carbonade de bœuf Colin sauce Dugléré Jambon blanc\* Hachis végétal aux lentilles (Emincé de poulet mater) Farfalles Accompagnement Epinards béchamel Blé -Ratatouille Produit laitier Yaourt sucré AB Carré président Petit suisse aromatisé **Tartare** Cantal Maestro chocolat Dessert Twibio au chocolat Fruit Fruit Flan vanille Sans viande \*\*\* \*\*\* Gratin de poisson Palet maraicher Poisson pané Sans porc Poisson pané Produits céréaliers, féculents et légumes secs Viandes, poissons Légumes et oeufs produits

# Les familles d'aliments :

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

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

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

### NOS SAUCES:

Sauce carbonade: roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices Sauce dugléré: roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate Gratin de poisson : colin, moules, sauce curry

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 1er 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.

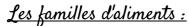


Menus du 02 au 06 ()ctobre 2023



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI **SEILH** 





Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2



### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Blé provençal: blé, poivrons, olives, vinaigrette Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : tortis, ratatouille, emmental

### NOS SAUCES:

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

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 1er 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'oriente toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



**SEILH** 

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 ()ctobre 2023

MERCREDI



JEUDI

**V**ENDREDI

#### Salade de pois chiche à la AB Entrée Salade de pâtes arlequin Carottes râpées Chou blanc vinaigrette Crêpe au fromage portugaise Cordon bleu Colin poêlé Plat principal Sauté de veau marengo Boulette d'agneau sauce tomate Galette végétale Riz AB Accompagnement Brocolis persillés Haricots plats persillés Duo de pomme de terre/carottes Epinards béchamel ΑB Vache qui rit Produit laitier **Yaourt aromatisé Petit louis** Saint Nectaire Petit suisse nature + sucre AB Dessert Fruit Fruit Compote pomme abricots **Palmier** Maestro chocolat Sans viande \*\*\* \*\*\* Escalope panée végétale Boulette végétale sauce tomate Hoki sauce citron Sans porc Viandes, poissons Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs <u>Les familles d'aliments :</u> produits

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de pâtes arlequin: pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

### NOS SAUCES:

Sauce marengo: roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence Sauce citron: roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, crème, 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 1er 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'oriente toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.







# RESTAURATION SCOLAIRE Menus du 16 au 20 Octobre 2023





**SEILH** 

LUNDI

MARDI

Fruit

Saucisse végétale

Saucisse végétale

Viandes, poissons

et oeufs

MERCREDI

JEUDI

**V**ENDREDI

Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier

Concombre maïs vinaigrette Chakalaka Semoule Cantal Mousse au chocolat

Salade de riz Barbecue snags\* Purée de patate douce Petit suisse aromatisé

Tomate mozzarella Lasagnes bolognaise Yaourt sucré Fruit

Lasagne chèvre épinards

Coleslaw Colin facon fish and chips Frites au four Crème anglaise Crumble aux pommes \*\*\*

produits

Salade de blé thon avocat Haut de cuisse chimichurri (Emincé de poulet mater) Courgettes sauce salsa Chanteneige Ananas au sirop

Galette quinoa provençale

Sans viande

Dessert

Sans porc

# Les familles d'aliments:

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka: haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons Barbecue snags = chipolatas grillées



Présence de porc \*

Œuf de France Label rouge

Pêche responsable 🥌

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale @



Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre) Sauce salsa: roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice méxicaine, paprika, piment

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 1er 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'oriente toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier