



GRENADE	Lundi	Mardi VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Courgettes râpées	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Sauté de dinde basquaise	Poisson meunière	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculents	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Riz crémeux	Epinards béchamel
Produit laitier	Boulgour	Haricots beurre méridional	Semoule	Légumes du marché	Pâtes
Dessert	Yaourt sucré	***	***	Laitage	Gouda
	Fruit	Crème dessert	Fruit au sirop	***	Compote pomme banane
<b>Sans viande</b>	Filet de poisson		Surimi mayonnaise/Galette aux légumes		Omelette
<b>Sans porc</b>			Surimi 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 méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette  
 Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Nos sauces :

Sauce basquaise : roux blanc, concentré de tomate, oignons, poivrons, bouillon de volaille, ail



Fabriqué en auvergne



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

\* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



GRENADE

Lundi










Mardi

Mercredi  
VEGETARIEN

Jeudi

Vendredi

Repas froid

Entrée	***	***	Betteraves vinaigrette	***	Melon 
Plat principal	<b>Filet de poulet tandoori</b>	<b>Jambon grill au jus*</b>	Sauce bolognaise végétale 	<b>Batonnet de colin pané</b>	 Œuf mayonnaise
Légumes féculents	Blé  Brocolis persillés	Gratin de courgettes Pommes rissolées	Pâtes  Haricots plats persillés	Petits pois cuisinés  Jeunes carottes	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Laitage 	***	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré
Dessert	<b>Madeleine</b>	<b>Fruit</b> 	***	<b>Crème dessert</b> 	***

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson

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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron  
Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise  
Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce tandoori : roux blanc, crème, bouillon de volaille, épices tandoori  
Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

\* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



GRENADE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi  
 Vegetarien

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes féculents
- Produit laitier
- Dessert

\*\*\*

**Cordon bleu**

**Haricots verts persillés**

**Pommes sautées**

**Yaourt aux fruits mixés**

**Fruit**

**Concombre vinaigrette**

**Boulette de bœuf sauce diable**

**Riz**

**Emmental**

\*\*\*

**Crêpe au fromage**

**Gratin de poisson**

**Carottes méridionales**

**Boullgour**

\*\*\*

**Fruit**

**Salade de tomates**

**Palet végétarien à la montagnarde**

**Pâtes**

**Tajine de légumes**

\*\*\*

**Flan caramel**

\*\*\*

**Aiguillette de poulet au jus**

**Chou romanesco persillés**

**Röstis**

**Laitage**

**Fruit**

Sans viande

Escalope panée végétale

Boulette tomates basilic en sauce

Sans porc

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



*Fabriqué en aveyron*  
*Viande bovine française*  
*Viande porcine française*  
*Volaille française*

Nos salades et plats composés :

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

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce à la diable : roux blanc, oignons, échalotes, vin blanc, vinaigre de vin, fond brun

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

\* présence de porc



*Œuf de France*  
*Circuit court*  
*Pêche responsable*  
*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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de

restauration pour en bénéficier.



GRENADE

Lundi bio

Mardi

Mercredi  
Repas froid

Jeudi

Vendredi  
VEGETARIEN

	Lundi bio	Mardi	Mercredi Repas froid	Jeudi	Vendredi VEGETARIEN
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé	Melon LOCAL	Taboulé	Salade de tomates
Plat principal	Omelette à la tomate	Haut de cuisse rôti	Assiette anglaise*	Calamars à la romaine	Riz aux petits légumes
Légumes féculents	Semoule	Courgettes à la provençale	***	Légumes du marché	***
Produit laitier	***	Frites au four	Yaourt sucré AB	Pâtes LOCAL	***
Dessert	Fruit	Edam	Gâteau basque	Laitage LOCAL	Crème dessert LOCAL
		Compote pommes abricots		Fruit AB	

Sans viande

Filet de poisson

Croc fromage

Salade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Salade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napolé : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces:

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Circuit court









Pêche responsable



Haute valeur environnementale



	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi Rentrée scolaire	Vendredi
Entrée	***	***	Piémontaise		
Plat principal	 <b>Oeuf florentine</b>	 <b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Filet de poulet au jus</b>		
Légumes Féculents	*** Riz	Purée de pomme de terre	<b>Haricots beurre méridional</b> 		
Produit laitier	<b>Laitage</b> 	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pâtes</b> 		
Dessert	<b>Palmier</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Tartare aux noix</b>		
		<b>Fruit</b> 	***		
		Galette aux légumes	Omelette		

**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 plats composés :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Oeuf florentine : oeuf dur, épinards béchamel



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



\* présence de porc



Oeuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.