



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Quiche lorraine*	***	***
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Blé	Carottes persillés	Riz	Yaourt aromatisé	Coquillettes
Dessert	Petit moulé	Petit suisse sucré	Edam	Crumble pomme poire	Vache picon
	***	Fruit	***		Fruit

Sans viande

Hoki sauce thym citron

Palet végétarien

Tarte au fromage

\*\*\*

Escalope panée végétale

Sans porc

Palet végétarien

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, 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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	***		Betteraves vinaigrette	***
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	Sauté de poulet basquaise		Couscous végétarien	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots blancs/carottes	Jardinière de légumes		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Yaourt sucré	Farfalles		Légumes couscous	Pommes noisette
Dessert	***	Tartare		Petit suisse aromatisé	Cantal

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Colin sauce basquaise

\*\*\*

\*\*\*

**Les familles d'aliments :**

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches), boulette végétale, épices couscous

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

Gratin de poisson : moules, cubes de colin, crème, curry, ail, roux blanc

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

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	<b>Pâté de campagne*</b>	***
Plat principal	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf aux olives</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Filet de poulet au jus</b>	<b>Sauce bolognaise végétale</b>
Accompagnement	<b>Pommes sautées</b>	<b>Haricots beurre méridionals</b>	<b>Boulgour</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Farfalle</b>
Produit laitier	<b>Carré de l'Est à couper</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Petit louis</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Cookie</b>	<b>Maestro chocolat</b>	***	<b>Fruit</b>
<u>Sans viande</u>	<b>Croc fromage</b>	<b>Pizza au fromage</b>	***	<b>Surimi mayonnaise/ Omelette</b>	***
<u>Sans porc</u>				<b>Surimi mayonnaise</b>	

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 :

- Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de boeuf
- Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, crème, ail
- 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<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.

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	***	***	Velouté de potiron 
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Galette végétale	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin 3 céréales	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz Jardinière de légumes	 Purée de céleri	Blé  Haricots verts méridionaux	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Saint Nectaire 	Camembert à couper	Chanteneige	Yaourt sucré
Dessert	***	Fruit	Compote pomme	Donut	***
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Hoki sauce tandoori	***	Boulette végétale sauce tomate	***	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 :

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


Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts	***	Macédoine	Cœur de laitue	***
Plat principal	Gnocchi à la provençale	Pilon de poulet rôti	Colin sauce niçoise	Sauce carbonara*	Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés	Semoule	Coquillette	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Pommes rissolées	Haricots plats méridionaux	Tartare ail et fines herbes	Pommes vapeur
Dessert	***	Mimolette	Fromage blanc sucré	***	Coulommiers à couper
<u>Sans viande</u>	***	Veggie burger	***	Sauce sicilienne	Omelette
<u>Sans porc</u>				Sauce sicilienne	

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomate, vinaigrette

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce niçoise : fumet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail

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

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	<b>Vélouté de courgette</b>	<b>Salade de pâtes italienne</b>
Plat principal	<b>Palet végétarien</b>	<b>Boulette de bœuf sauce milanaise</b>	<b>Wings de poulet fermier</b>	<b>Potée auvergnate*</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnement	<b>Haricots beurre méridionaux</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	***	<b>Ratatouille</b>
Produit laitier	<b>Coquillettes</b>	<b>Cantal</b>	<b>Pommes sautées</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>	<b>Riz</b>
Dessert	<b>Carré président</b>	<b>Fruit</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	***	<b>Camembert à couper</b>
	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	***	***

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 :**

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Velouté 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<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.

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Salade de riz arlequin	<b>Cœur de scarole</b>	<b>Œuf mayonnaise</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Colin sauce armoricaine</b>	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Tajine de pois chiche</b>
Accompagnement	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Poêlée carottes champignons</b>	***	<b>Semoule</b>
Produit laitier	<b>Blé</b>	<b>Choux de Bruxelles à la tomate</b>	<b>Boulgour</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Pont l'évêque à couper</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Edam</b>	***	***
<b>Sans viande</b>	<b>Tarte aux légumes</b>	***	<b>Omelette</b>	<b>Lasagne au saumon</b>	***
<b>Sans porc</b>					

**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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette**

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon**

**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

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b>	***	***	***	***
Plat principal	<b>Sauté de porc au jus*</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Haut de cuisse rôti</b>	<b>Axo de bœuf</b>	<b>Brandade maison</b>
Accompagnement	<b>Lentilles cuisinées/Carottes</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Riz</b>	***
Produit laitier	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Macaronis</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Tomme blanche</b>
Dessert	***	<b>Fruit</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Tartare</b>	<b>Compote pomme pêche</b>
<b>Sans viande</b>	<b>Palet végétarien</b>	***	<b>Croc fromage</b>	<b>Axo végétarien</b>	***
<b>Sans porc</b>	<b>Palet végétarien</b>				

**Les familles d'aliments :**

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Axo 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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2





GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu de Noël
Entrée	***	***	***	Coleslaw	
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce forestière	Jambon blanc*	
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes	Farfalles	
Produit laitier	Petit moulé	Blé à la tomate	Pommes vapeur	Haricots plats méridionaux	
Dessert	Crème au chocolat	Gouda	Coulommiers à couper	Yaourt aromatisé	
Sans viande	***	Nuggets de blé	Hoki sauce beurre blanc	Poisson pané	
Sans porc				Poisson pané	

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Coleslaw** : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

**Tortellini pomodoro mozzarella** : pâtes, tomate, mozzarella

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Sauce forestière** : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Rosette* + beurre	***	***	Cœur de scarole
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Colin sauce citron	Truffade*
Accompagnement		Purée de potiron	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Blette à la tomate	Haricots blancs	Petit suisse sucré
Dessert		***	Emmental	Yaourt sucré	***

Sans viande

Sans porc

Œuf mayonnaise/Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Retortillat

Retortillat

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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

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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		***	***	Velouté de potiron	***
Plat principal		 <b>Saucisse aveyronnaise*</b>	<b>Sauté de poulet aux olives</b>	<b>Galette végétale</b>	<b>Poisson meunière</b>
Accompagnement		<b>Lentilles cuisinées/Carottes</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Pommes sautées</b>	<b>Petit pois cuisinés</b>
Produit laitier		<b>Carré président</b>	<b>Torsades</b>	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pommes vapeur</b>
Dessert		<b>Brownies</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>	<b>Edam</b>
		<b>Fruit</b>	<b>***</b>	<b>***</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

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 :**

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce aux olives :** roux blanc, olive verte, bouillon de volaille, crème, ail, persil

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

- Présence de porc \*
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

**CRM vous souhaite une bonne année !**

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.