



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Salade de pâtes napolitaines	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Irish stew	Cordon bleu	Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Carottes au cumin	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	Blé	Lentilles	Pommes sautées	Brocolis persillés
Dessert	Petit beurre	Chanteneige BIO	Pont l'évêque à couper	***	Emmental

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin de poisson

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 pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
Salade grecque : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces:

Sauce irlandaise ; roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre



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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 Mai 2024



VENDREDI

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU ANTI-GASPI

Entrée		Salade de blé printanière	***	***	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boulgour	Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Pommes noisettes	Epinards béchamel	Macaronis	Yaourt sucré
Dessert		Petit louis	Petit suisse aromatisé	Edam BIO	***

Sans viande

Sans porc

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

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 blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, 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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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

MENU DES ENFANTS

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Salade de pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti ¹	Bœuf BIO stroganov	Jambon blanc* ¹	Escalope viennoise ¹	Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés/Carottes	Tortis	Brocolis persillés
Produit laitier	Potatoes	Courgettes persillées	Vache qui rit	***	Semoule
Dessert	Yaourt fermier	Edam	***	Fraise + sucre	Fromage blanc sucré
	Cookie	Crème vanille BIO			Fouace campagnarde
	Sans viande Sans porc	Galette lentilles boulgour	Colin sauce Nantua	***	***
			Palet maraicher Palet maraicher		

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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

MENU DES ENFANTS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Carottes râpées à l'orange	Œuf BIO mayonnaise	Concombre à la crème
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet ¹	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Cheeseburger ¹
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Poêlée cordiale	Purée de courgettes	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	***	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	***	Glace	Donut

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

Fishburger

Sans porc

Croc fromage

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

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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 10 au 14 Juin 2024



GRENADE

LUNDI

MARDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

FÊTE DU SPORT

VENDREDI

Entrée	***	***	Quiche lorraine* ¹	Salade de tomates	***
Plat principal	Bœuf BIO à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	Blé	Yaourt fermier	Pommes sautées	Yaourt à boire à la fraise	Pommes vapeur
Dessert	Vache qui rit BIO	Fruit	Saint Nectaire	***	Petit suisse sucré
	Flan vanille BIO	***	***	***	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

Sans porc

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf
Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, 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
- Fabriqué dans le tarn

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	***	***	***	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc* ¹
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Potatoes	Brocolis persillés	Riz créole	Mimolette
Dessert	***	Chanteneige BIO	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	***
	***	Fruit	Flan caramel	Fruit	***
<u>Sans viande</u>	***	Galette quinoa provençale	Boulette végétale à la tomate		Tarte aux légumes
<u>Sans porc</u>					Tarte aux légumes

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

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

Sauce brune : roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	***	Coleslaw	***	Melon à couper	***
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti ¹	Colin 3 céréales	Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf BIO
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz crémeux	Petits pois/carottes	Salade de pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Pommes noisettes	Haricots plats méridionaux	Emmental	Yaourt sucré	Choux fleurs BIO paprika
Dessert	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Compote de pomme	***	Vache qui rit
	Fruit	***			Fruit

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Oeuf mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Oeuf mayonnaise

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignon

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 01 au 05 Juillet 2024



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Tomate entière
Plat principal	Boulette tomate basilic à l'orientale	Aiguillette de poulet au jus ¹	Rôti de porc aveyronnais au jus*	Colin sauce citron	Sandwich à monter (jambon/thon mayonnaise)
Accompagnement	Boulgour  Poêlée cordiale	Ratatouille  Pommes rissolées	Pâtes au pesto  Epinards béchamel	Haricots verts persillés  Semoule	Chips
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Compote à boire
Dessert	***	Glace	Confiture	Fruit 	Gaufre liegeoise

Sans viande

Croc fromage

Œufs brouillés

Sans porc

Œufs brouillés

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 riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

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

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Juillet 2024



GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS FROID	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	***	***	Melon à couper	***
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori ¹	Jambon blanc* ¹	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Frites au four	Yaourt sucré BIO	Riz pilaf	***	Blé
Dessert	Cantal	Fruit	Pointe de brie à couper	Tarte abricots	Petit suisse sucré
	***	***	Crème vanille		Fruit
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	***	Palet maraicher	Tarte au fromage	
<u>Sans porc</u>				Tarte au fromage	

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, 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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	***	***
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Haut de cuisse rôti	Pizza au fromage	Colin 3 céréales	Sauce carbonara*¹
Accompagnement	Boulgour Ratatouille	Haricots beurre persillés Coquillettes	Salade de riz	Légumes du marché Pommes rissolées	Farfalles
Produit laitier	Chanteneige BIO	Fromage blanc aromatisé	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Petit beurre	***	***	Pêche au sirop

Sans viande

Colin sauce niçoise

Croc veggie tomate

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème liquide, 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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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

REPAS FROID

Entrée	***	***	Radis beurre	Salade de riz au thon	Melon à couper
Plat principal	Emincé de poulet fermier BIO au jus	Saucisse de francfort*	Curry de pois chiche	Poisson pané	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes
Produit laitier	Courgettes béchamel	Riz crémeux	***	Pommes vapeur	Mimolette
Dessert	Vache qui rit	Saint Nectaire	Brownie chocolat noisette	Yaourt brassé à la banane	***
	Crème vanille BIO	Fruit		***	***

Sans viande

Croc fromage

Roulé végétal

Sans porc

Roulé végétal

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 riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry, courgettes, carottes

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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.