



## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024

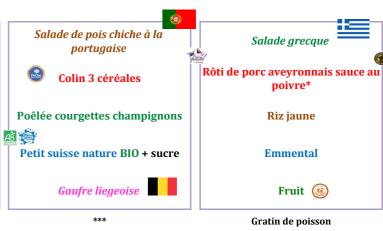


MARDI MFRCRFDI JEUDI **V**ENDREDI LUNDI **GRISOLLES** 

**Betteraves** Entrée (stock tampon) Plat principal Parmentier aux lentilles \*\*\* Accompagnement Produit laitier Compote de pomme Dessert Petit beurre







Sans porc Les familles d'aliments:

\*\*\*





Appellation d'origine protégée

Sans viande

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française Certification environnementale niveau 2

\*\* Aide [[E à destination des écoles

### Mos salades et nos plats composés

<u>Persillade de pomme de terre</u>: pomme de terre, persil, vinaigrette Salade de pâtes napoli: pâtes, tomates, maïs, épices italienne, 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

Présence de porc \*

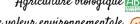
Œuf de France 🖺

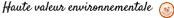
Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique A

Gratin de poisson







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

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. 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 allergèn es 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



LUNDI MARDI MFRCREDI JEUDI GRISOLLES

#### MENU ANTI-GASPI

Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier

Dessert

Sans viande











Sans porc Les familles d'aliments:

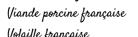












Fabriqué en aveyron

Appellation d'origine protégée



## Mos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets,

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

#### Mos sauces

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

Haute valeur environnementale 📵

Agriculture biologique AB

\*\* Aide UE à destination des écoles

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. 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 allergèn es 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 Mai 2024



LUNDI MARDI JEUDI **V**ENDREDI MFRCRFDI GRISOLLES Salade de pomme de terre au Entrée Tarte aux légumes Salade asiatique Concombre vinaigrette Salade mexicaine thon Plat principal Haut de cuisse rôti1 Iambon blanc\*1 Gratin de tortis à la provençale Hoki sauce thym citron Bœuf strognonov \*\*\* Accompagnement Haricots beurre méridional Riz Petit pois cuisinés Brocolis persillés Yaourt fermier SAVEURS TARN Produit laitier Edam Fromage blanc nature + sucre Vache qui rit Cantal Fruit 🛞 Dessert Maestro vanille Fruit Fouace campagnarde Sans viande \*\*\* \*\*\* Galette lentilles boulgour Colin sauce Nantua Palet maraicher Sans porc Palet maraicher <u>Les familles d'aliments :</u> Viandes, poissons Légumes et oeufs & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Appellation d'origine protégée



7abriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



7abriqué dans le tarn



\*\* Aide UE à destination des écoles

#### Mos salades et nos plats composés

Salade asiatique: carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil Salade de pomme de terre au thon: pomme de terre, thon, vinaigrette aneth Salade mexicaine: haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

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

#### Mos sauces

Sauce strogonov: 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 \*

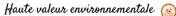
Œuf de France 🖺













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. 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 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de