



Restauration scolaire

Menus du 24 au 28 fevrier 2020



Lundi Végétarien

Tarte au fromage

Ratatouille

Petit suisse aromatisé

Fruit

Sans porc

Mardi

Carottes râpées

Haché de veau au jus

Lentilles

Maestro chocolat

Mercredi

Taboulé

Sauté de porc à la forestière*

Haricots verts

Yaourt fermier

Fruit

Calamars à la romaine

Jeudi BIO

Omelette

Pâtes

Camembert

Compote pomme

Vendredi Menu Medieval

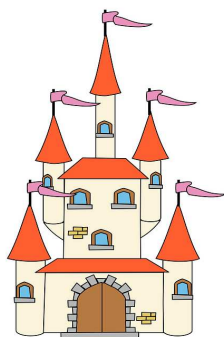
Fricassé de volaille au citron

Carottes persillées

Tartare

Beignets aux pommes

Œuf mayonnaise



Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

nos sauces :

Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

Sauce a l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux,, aneth

Sauce citron : base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Lundi BIO

Salade de riz BIO

Gardiane de bœuf

Haricots verts méridional

Yaourt sucré

Sans porc

Mardi

*Crêpe au jambon**

Aiguillette de poulet au jus

Choux fleurs persillés

Flan caramel

Crêpe au fromage

Mercredi

Coleslaw

Poissonnette + citron

Pâtes à la tomate

Chanteneige

Crêpe à la vanille

Jeudi

Salade mélangée

Parmentier de canard

Petit suisse sucré

Vendredi Végétarien

Boulette tomate basilic

Semoule

Petit moulé

Fruit



Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine : riz, maïs, haricots rouges, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes rapées, sauce coleslaw

Salade mélangée : chicorée, scarole, frisée, batavia

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, éfiloché de canard

nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon bœuf, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, laurier, thym, cumin, olive noire

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.



Lundi

Macédoine

Jambon grill sauce au poivre*

Blé 

Mousse chocolat

Sans porc

Filet de poisson

Mardi végétarien

Pizza au fromage


Légumes du marché

Fromage blanc vanille


Fruit

Mercredi

Duo de crudités

 **Haché de bœuf au jus**

Pommes vapeurs

Gouda 

Compote pomme banane

Jeudi

 **Rosette***

Filet de poulet tandoori

Carotte vichy

Buchette mélangée

Surimi mayonnaise

Vendredi BIO

 **Pâtes bolognaise**

Yaourt à la vanille

Biscuit lait noisette 



Nos salades et plats composés :

Duo de crudités : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette

nos sauces :

Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre

Sauce tandoori : Bouillon de volaille, crème, base roux, épices tandoori

Sauce bolognaise : bouillon bœuf, concentré tomate, concassé tomate, base roux, oignon, carotte, thym, laurier, herbes de Provence

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.

Restauration scolaire

Menus du 16 au 20 mars 2020



Lundi

Taboulé
Cordon bleu
Petits pois cuisinés

Fruit

Mardi BIO St Patrick

Carottes râpées à l'orange
Irish stew
Blé

Cookie

Mercredi

Salade de pâtes au thon
Fricassé de dinde
Brocolis béchamel
Coulommiers
Flan vanille

Jeudi

Crêpe au fromage
Poisson meunière
Ratatouille

Fruit

Vendredi vegetarien

Paella végétarienne

Petit moulé
Compote pomme fraise



Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, tomates, poivrons, oignons

Nos sauces :

Irish stew : sauté de boeuf à l'irlandaise (fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool)

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.

Lundi

Betteraves

Filet de poulet à la crème

Rosties de légumes

Gouda

Sans porc

Mardi

Piémontaise

Moutarde aveyronnaise

Haricots verts méridional

Mousse chocolat

Galette végétale

Mercredi

Rosette*

Escalope viennoise

Choux de Bruxelles

Petit suisse sucré

Fruit

Oeuf mayonnaise

Jeudi

Concombre vinaigrette

Lasagnes bolognaise

Fruit

Vendredi Vegetarien ET BIO

Salade de pâtes bio

Omelette

Carottes persillées

Yaourt à la vanille



Nos salades et plats composés :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

Salade de pâtes: pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.



Lundi

Jambon grill au jus*

Lentilles

Petit suisse aromatisé

Fruit

Mardi

Taboulé

Sauté de dinde au curry

Haricots beurre persillés

Chanteneige

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Poissonnette + citron

Pâtes

Carré ligueil

Maestro vanille

Jeudi Vegetarien ET BIO

Salade de pomme de terre bio

Galette pois chiches, légumes

Epinards béchamel

Yaourt sucré

Vendredi Menu de Paques

Macédoine

Sauté de bœuf aux petits légumes

Riz

Fouace et chocolat

Sans porc

Nuggets de blé



Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon, fond brun, crème, base roux, curry

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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.