

GRISOLLES

Lundi

Mar di

Mercredi

Jeudi
Epiphanie

Vendredi Bio

Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés	Farfalles	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper**	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré président	Yaourt nature**
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

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 :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

Sauce blanquette : bouillon de volaille, crème, roux blanc, champignons, carottes, oignons



AOP

**Aide UE à destination des écoles



BIO

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.



GRISOLLES

Lundi

Mardi Bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle*	Salade de pâtes napolitaines	Cœur de scarole
Plat principal	Jambon grillé au jus*	Boulette de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Omelette	Paëlla au poulet
Légumes Féculents	Petits pois carottes	Blé	Haricots verts persillés	Courgettes à la tomate	***
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse nature**	Carré liguilien à couper	Yaourt nature**	Petit moulé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Paëlla au poisson

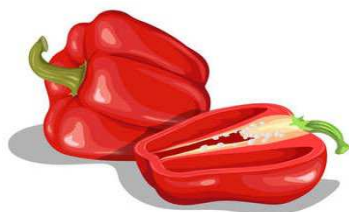
Sans porc

Pané blé fromage épinards

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

** Aide UE à destination des écoles



BIO



Œuf de France



Produit fermier

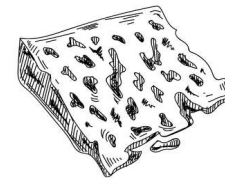


Pêche responsable



Haute valeur environnementale





GRISOLLES

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de haricots verts	Piémontaise	Betteraves mozzarella	Taboulé	Soupe de légumes verts
Plat principal	Colombo de porc*	Escalope de poulet panée	Lasagnes bolognaise	Lentilles cuisinées aux carottes	Poisson meunière
Légumes Féculents	Boulgour	Brocolis persillés	***	***	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt nature**	Pointe de brie à coupe	Vache Picon	Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande
Sans porc

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Escalope panée végétale

Lasagnes au saumon

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

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

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

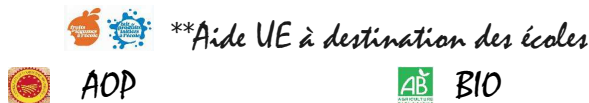
* présence de porc



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

Nos sauces :

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille



** Aide UE à destination des écoles



Océane
Produit fermier
Pêche responsable
Haute valeur environnementale



GRISOLLES



Lundi **bi o**

Mar di

Mer credi

Jeudi

Vendr edi

Entrée	Salade de blé	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Veggie burger	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de merlu sauce provençale	Haut de cuisse rôti
Légumes Féculents	Haricots verts persillés	Rosties	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt fermier	Tartare aux noix	Camembert à couper**	Petit suisse nature**
Dessert	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage		Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage		Gratin de poisson

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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



** Aide UE à destination des écoles



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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.