

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 Juin au 01 Juillet 2022



Pêche responsable

Vendredi Lundi Mardi bio Mercredi Jeudi GRISOLLES Salade de pâtes napoli **Piémontaise Concombre vinaigrette** Entrée Carottes râpées Surimi mayonnaise Boulette de bœuf sauce Colombo de porc* Haut de cuisse rôti Calamars à la romaine Plat principal Pizza au fromage orientale Haricots beurre Choux fleurs persillés Accompagnement Semoule Courgettes persillées Lentilles blondes méridional Petit suisse nature **Produit laitier** Vache qui rit Yaourt aromatisé Le roussot à couper **Tartare** Fruit Dessert Fruit Eclair au chocolat Flan vanille Mousse au chocolat Boulette tomate basilic sauce Sans viande Poisson pané Omelette orientale Omelette Sans porc Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs Légumes produits Nos salades et plats composis : Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette Piémontaise: pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail * présence de porc © CEuf de France Produit fermier Nos sauces : Fabriqué en aveyron Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, épices à

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. 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.

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

couscous, persil

Viande bovine française Viande porcine française Volaille française

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Juillet 2022





Lundi Mardi GRISOLLES Mercredi

Crêpe au fromage Entrée Plat principal **Escalope viennoise** Accompagnement Haricots verts persillés **Produit laitier** Petit moulé Dessert **Compote pomme fraise** Sans viande Escalope panée végétale Sans porc

Chou rouge vinaigrette Haché de boeuf sauce au poivre Riz Petit suisse nature Fruit AB Hoki sauce agrumes

Salade de pâtes italienne Sauté de dinde sauce tandoori Légumes du marché Gouda Flan caramel Tarte au fromage

Radis croq'sel Jambon blanc* Ble provencal Yaourt à boire à la fraise **Brownies** Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Jeugi

CLSH Salade mélangée Tortellini provençal *** Chanteneige Fruit

Les Jamilles d'aliments:

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pennes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic Blé provençal: blé, poivrons, maïs, poivrons, vinaigrette

AOP

Fabriqué en aveyron





Viande bovine française Viande porcine française Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Tortellini provençal: pâtes raviolis, ricotta, épinards



Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon volaille, tomate concentré, épices tandoori

présence de porc Œuf de France Produit fermier







Pêche responsable



Haute valeur environnementale



B10

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. 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 11 au 15 Juillet 2022



GRISOLLES

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Lundi

Betteraves vinaigrette

Boulette tomate basilic

Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé

Fruit

Mardi bio

Persillade de pomme de terre

Emincé de poulet au jus

Brocolis persillés

Vache qui rit

Maestro chocolat Galette quinoa provençale Mercredi

Tomates mozzarella

Paella au poulet

Petit suisse sucré

Fruit Paella au poisson Jeudi

Vendredi

Salade de riz mexicaine

Nuggets de poisson

Haricots beurre persillés

Carré ligueil à couper

Flan vanille

Dessert Sans viande Sans porc











Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette épices chili

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer,

* présence de porc

Œuf de France Produit fermier

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

BIO

poivrons, épices paella

Volaille française

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française Viande porcine française

AOP

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 1er 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.



centre de loisirs

Menus du 18 au 22 Juillet 2022



Jeuai



vendredi Lundi Mardi bio Mercredi GRISOLLES Entrée **Piémontaise** Carottes râpées Mortadelle* Melon Concombre vinaigrette Euf mayonnaise Aiguillette de poulet au Plat principal Iambon grill au ius* Bœuf catalane Lasagne bolognaise jus *** Accompagnement Légumes du marché **Boulgour** Choux fleurs persillés Salade arlequin Produit laitier Petit suisse aromatisé Chanteneige Coulommiers à couper **Tartare** Yaourt sucré Fruit AB Dessert **Palmier** Fruit Tarte à l'abricots Mousse au chocolat noir Sans viande Surimi /Palet maraîcher

lamilles d'aliments:

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Viandes, poissons et oeufs

Piémontaise: pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

Surimi

Légumes Produits céréaliers, & fruits féculents et légumes secs

produits

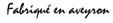
Nos salades et plats composés :

Hoki sauce provençale



Sans porc

AOP







Viande bovine française Viande porcine française Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Salade arlequin: pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce catalane: roux blanc, bouillon boeuf, oignons, poivrons, concentré de tomate, pulpe

* présence de parc



© OEuf de France
Produit fermier

Lasagne au saumon





Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO

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. 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.

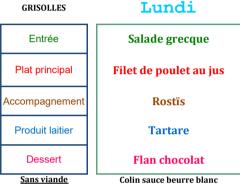


Sans porc

centre de loisirs

Menus du 25 au 29 Juillet 2022





AOP

Les familles d'aliments:

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2



Mardi



Mercredi



Nos salades et plats composés :

Salade grecque: concombre, tomates, olives noire, vinaigrette
Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz au thon: riz, thon, tomate, mayonnaise

 $\textbf{Hachis v\'eg\'etal aux lentilles}: \texttt{pur\'ee} \ \texttt{de} \ \texttt{pomme} \ \texttt{de} \ \texttt{terre}, \texttt{lentilles}, \texttt{concentr\'e} \ \texttt{de} \ \texttt{tomate}$

Nos sauces :

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

* présence de porc

**CEUf de France

Produit fermier

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

BIO

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. 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.