

Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022



Lundi bio Mercredi Vendredi Mardi GRISOLLES Jeudi Blé provencal Entrée Chou blanc vinaigrette Tomates quartiers Roulé au fromage Cœur de scarole Gratin de tortis à la Cordon bleu Bœuf aux olives Poulet au caramel Poisson meunière Plat principal provençale *** Purée de pomme de terre Trio de légumes Choux fleurs persillés Accompagnement Semoule Petit suisse nature Carré ligueil à couper **Produit laitier** Gouda Petit moulé Yaourt aux fruits mixés Twibio AB Dessert Flan vanille Fruit Compote de pomme Fruit Escalope panée végétale Sans viande Colin sauce niçoise Hoki sauce aneth Sans porc

Les Jamilles d'aliments:

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage râpé

Sauce aux olives : roux blanc, olives, concentré de tomate, pulpe tomate

Fabriqué en aveyron Nos sauces : Sauce caramel: oignons, sucre, sauce soja

Viande bovine française Viande porcine française

AOP

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

Œuf 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





Menus du 06 au 10 Juin 2022



GRISOLLES

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Fête foraine

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Persillade de pomme de terre Haché de bœuf au ius **Courgettes béchamel**

Petit suisse nature

Fruit Pizza au fromage

Concombre vinaigrette Filet de colin sauce citron Blé **Edam**

Mousse au chocolat

Taboulé Veggie burger Carottes méridionales

Yaourt nature Fruit

Melon

Nuggets de poulet

FRITES AU FOUR

Carré président

Gaufre au sucre

Nuggets de poisson

Les familles d'aliments:













Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

AOP



Fabriqué en aveyron





Viande bovine française Viande porcine française Volaille française





Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

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

présence de porc



Œuf de France Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



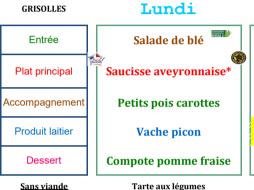
B10

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.



Menus du 13 au 17 Juin 2022









citron

Œuf mayonnaise

Mercredi



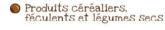




Tarte aux légumes







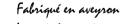


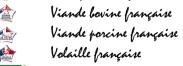
Nos salades et plats composés :

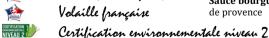
Salade de blé: blé, petits pois, maïs, vinaigrette Salade de riz : riz. maïs, tomates, vinaigrette



Sans porc







Tajine de légumes : carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces :

Sauce crème : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille **Sauce basquaise :** roux blanc, bouillon volaille, pulpe tomate, vin blanc, poivrons, oignons Sauce bourguignon: roux blanc, bouillon de boeuf, vin rouge, laurier, carottes, oignon, herbes

* présence de porc





Œuf de France Produit fermier Pêche responsable







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.



Menus du 20 au 24 Juin 2022





Lundi Mardi Vendredi bio Mercredi Jeudi GRISOLLES Salade de pomme de Entrée Salade grecque Melon Salade de riz au surimi Coleslaw terre méditerranéenne Aiguillette de poulet au Poisson meunière Lasagnes bolognaise Plat principal **Jambon blanc*** Nuggets de blé ius **Coquillettes** Epinards béchamel Purée de céleri Carottes au curry Accompagnement Fromage blanc nature + **Produit laitier** Coulommiers à couper Fromage fouetté Yaourt sucré Gouda sucre Fruit AB Cookie Dessert Compote de pomme Fruit Maestro chocolat Sans viande Hoki sauce beurre blanc Veggie burger Lasagnes au saumon Hoki sauce beurre blanc Sans porc Les lamilles d'aliments: Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits

Nos salades et plats composés :



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française Volaille française





Certification environnementale niveau 2

Salade grecque: concombre, tomates, olives noire, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes

de provence, vinaigrette

Salade de riz au surimi : riz, poivrons, surimi, mayonnaise

* 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.



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