

**AOP** 

Fabriqué en aveyron Viande bovine française

Volaille française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

### **CENTRE DE LOISIRS**

Menus du 01 au 05 Août 2022





#### Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes mediterraneenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

#### Nos sauces:

Sauce tajine: roux blanc, tomate concentre, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, epices orientales

- \* Présence de porc
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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.



AOP

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

# **CENTRE DE LOISIRS**

Menus du 22 au 26 Août 2022



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi repas froid	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napoli	Tomates quartiers	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	Wings de poulet	Jambon blanc*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnemen t	Semoule	Légumes du marché	Salade blé provençal	Carottes persillées 📱	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré président	Edam	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé 🏻 🖽
Dessert	Confiture	Fruit 🚇	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Tarte au fromage	Surimi mayonnaise		Paella au poisson
Sans porc			Surimi mayonnaise		
Les Jamilles d'aliments :   Viandes, poissons  Légunes Produits céréaliers, féculents et légumes secs laitiers					

#### Nos salades et nos plats composés :

<u>Salade de pâtes napoli</u>: pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

<u>Taboulé:</u> semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

<u>Salade de blé provençal:</u> blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Viande porcine française

Nos sauces:

 $\underline{Sauce\ foresti\`ere}: roux\ blanc,\ champignons,\ carottes,\ cr\`eme$ 

- \* présence de porc

  © Œuf de France

  Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

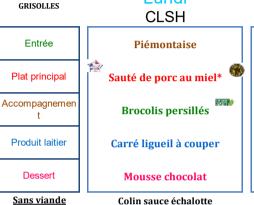
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'Obligation d'informer le consommateur sur 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 29 Août au 02 Septembre 2022





Lundi





Mercredi

clsh







Colin sauce échalotte





### Nos salades et nos plats composés :

Sans porc

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Piémontaise: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise Salade de riz arlequin: riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce au miel :roux blanc, miel, crème, oignon



\*\*Aide UE à destination des écoles

- présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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 <u>Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins</u> (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.