

# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Août au 02 Septembre 2022



GRISOLLES	Lundi CLSH	Mardi CLSH	Mercredi clsh	Jeudi rentrée scolaire	Vendredi
Entrée	<b>Piémontaise</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Crêpe tomate mozzarella</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade de riz arlequin</b>
Plat principal	<b>Sauté de porc au miel*</b>	<b>Veggie burger</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b>	<b>Poisson meunière</b>
Accompagnement	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Julienne de légumes</b>	***	<b>Haricots verts persillés</b>
Produit laitier	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Tartare</b>	<b>Yaourt nature**</b>	<b>Chanteneige</b>
Dessert	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme abricots</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>
	Sans viande Sans porc		Escalope panée végétale	Lasagne ricotta épinards chèvre	

## Les familles d'aliments :



- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés :

**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 Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> 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.

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper**	Petit moulé	Fromage blanc nature**	Vache picon
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette
<b>Sans viande</b>	Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		
<b>Sans porc</b>	Galette quinoa provençale		Œuf mayonnaise		

## Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

**Taboulé :** semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

**Hachis végétal aux lentilles :** purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

Nos sauces :

**Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre

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

**Sauce provençal :** bouillon de bœuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

**Sauce thym citron :** fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\*\*Aide UE à destination des écoles

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 1<sup>er</sup> 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.

GRISOLLES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper**	Yaourt nature**	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture	Fruit	Cookie	Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Colin sauce aurore

Omelette

Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

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

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

Nos sauces :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, laurier, herbes de provence, roux blanc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\*\*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 provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 19 au 23 Septembre 2022



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Animation Net Zéro	Vendredi
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Rosette*</b>	<b>Tomates quartiers</b>	<b>Salade de blé</b>	<b>Courgettes râpées</b>
Plat principal	<b>Sauté de porc au cidre*</b>	<b>Paupiette de veau sauce forestière</b>	<b>Filet de colin sauce niçoise</b>	<b>Palet végétarien à l'italienne</b>	<b>Parmentier de canard</b>
Accompagnement	<b>Boulgour</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Riz</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	***
Produit laitier	<b>Pointe de brie à couper</b>	<b>Petit suisse nature**</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Yaourt nature**</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Gâteau Basque</b>

**Sans viande**

**Sans porc**

Hoki sauce bonne femme

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles

Œuf mayonnaise

Brandade de morue

## Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

**Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette**

**Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard**

Nos sauces:

**Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème**

**Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème**

**Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes**

**\*\*Aide UE à destination des écoles**



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

\* 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 1<sup>er</sup> 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.

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b>	Salade de pomme de terre méditerranéenne	<b>Concombre maïs</b>	Crêpe au jambon*	<b>Tomate croq sel</b>
Plat principal	<b>Carbonade de bœuf</b>	<b>Veggie burger</b>	<b>Haut de cuisse rôti</b>	<b>Calamars à la romaine</b>	<b>Sauce carbonara*</b>
Accompagnement	<b>Semoule</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Duo pomme de terre/carottes</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Pennes</b>
Produit laitier	<b>Carré président</b>	<b>Yaourt nature**</b>	<b>Carré ligueil à couper</b>	<b>Petit suisse nature**</b>	<b>Tartare</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Mini roulé à la fraise</b>	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>
<b>Sans viande</b>	Colin sauce citron		Tarte au fromage	Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise
<b>Sans porc</b>				Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise

## Les familles d'aliments :



### Nos salades et nos plats composés :

**Salade de pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

### Nos sauces :

**Sauce carbonade :** pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

**Sauce carbonara :** roux blanc, crème, lardons

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2



\*\*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 **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> 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.