

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	Carbonade de bœuf	Veggie burger	Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré président	Yaourt nature**	Carré ligueil à couper	Petit suisse nature**	Tartare
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro chocolat	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Colin sauce citron		Tarte au fromage	Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise
Sans porc				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^{er} 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	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse nature**	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan vanille
Sans viande	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette		
Sans porc	Croq'fromage		Surimi mayonnaise		

Les familles d'aliments :



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

Nos salades et nos plats composés :

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

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

Nos sauces :

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

**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^{er} 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 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Cari de poulet	Rougail saucisse*	colin sauce colombo	Escalope viennoise	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Riz créole	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper**	Yaourt nature**	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	Mousse au citron	Tarte banane chocolat
	Sans viande Sans porc	Tarte au fromage Tarte au fromage		Escalope panée végétale	

Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille

**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^{er} 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	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt nature**	Carré président	Petit suisse nature**	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel
Sans viande Sans porc	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf



**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^{er} 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.