

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	 Haut de cuisse rôti	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule 	Brocolis persillés 	Rosties	Purée de carottes	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature**  	Le Roussot à couper	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert	Crème vanille 	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Madeleine
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Croq'fromage	Boulette végétale à la tomate	***	***
Sans porc	Hoki sauce niçoise				

Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

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

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil



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
 C uf 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)   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 05 au 09 Décembre 2022

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de courgettes	 Œuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé 	Carottes râpées
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles	Paëlla au poulet	 Roti de porc aveyronnais* 	 Bœuf strogonov 
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***	***	Choux fleurs persillés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature 	Camembert à couper** 	Yaourt au citron 	Gouda	Carré président
Dessert	Confiture	Fruit	Petit beurre 	Fouace aveyronnaise 	Fruit
Sans viande	Escalope pané végétale	***	Paëlla au poisson	Omelette	Colin sauce beurre blanc
Sans porc				Omelette	

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

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

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

Nos sauces :

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf

**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
 Oeuf de plain air
 Label rouge
 Pêche responsable
 Produit fermier
 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 12 au 16 Décembre 2022



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Pâté en croûte de volaille	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Jambon blanc*	Poisson meunière	Sauté de volaille sauce poulet	Raviolis pur bœuf
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés	Lentilles cuisinées	Pom'croquette	***
Produit laitier	Coulommiers à couper**	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Sapin aux 2 chocolats	Vache qui rit
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Clémentine et chocolat de Noël	Fruit
<u>Sans viande</u>	***	Tarte au fromage	***	Terrine de saumon/ Gratin de la mer	Raviolis aux légumes
<u>Sans porc</u>		Tarte au fromage			

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs	Légumes & fruits	Produits céréaliers, féculents et légumes secs	produits laitiers
----------------------------	------------------	--	-------------------

Nos salades et nos plats composés :

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

Nos sauces :

Sauce poulet : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon



**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.



Centre de loisirs

Menus du 19 au 23 Décembre 2022



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Coleslaw	Rosette*	Cœur de scarole	Crêpe au jambon*
Plat principal	Pizza aux légumes	Boulette de boeuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Blé	Epinard béchamel	Macaronis	Légumes du marché
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Munster à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Tarte aux poires
Sans viande	***	Boulette végétale sauce orientale	Surimi mayonnaise	Gratin de poisson	Crêpe tomate mozzarella/ Croq'fromage
Sans porc			Surimi mayonnaise	Gratin de poisson	Crêpe tomate mozzarella

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

Coleslaw : carottes, chou blanc, sauce coleslaw

Nos sauces :

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, pulpe de tomate, concentré de tomate, épice orientale



* 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.



Centre de loisirs

Menus du 26 au 31 Décembre 2022



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Salade de haricots verts	Blé provençal	Soupe de légumes verts
Plat principal	Boeuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Gratin de tortis à la provençale	Colin poêlé	Tartiflette*
Accompagnement	Riz	Brocolis persillés	***	Carottes persillées	***
Produit laitier	Tartare	Yaourt fermier sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Palmier	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit
Sans viande	Hoki sauce Nantua	Palet végétarien	***	***	Retortillat
Sans porc					Retortillat

Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, vinaigrette

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

Soupe de légumes verts : carottes, poireaux, céleri, choux fleurs, navets, haricots et petits pois, pomme de terre

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

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème

Nos sauces :

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

Joyeuses fêtes!



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

Produit fermier

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.