



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 31 Octobre au 04 Novembre 2022



GRISOLLES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé		Œuf mayonnaise	Piémontaise	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc au cidre*		Couscous végétarien	Poisson meunière	Jambon blanc*
Accompagnement	Brocolis persillés		Semoule	Carottes méridionales	Coquillettes
Produit laitier	Tartare		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Cantal jeune
Dessert	Fruit		Palmier	Fruit	Tarte normande
	<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b> Hoki sauce curry		***	***	Calamars à la romaine Calamars à la romaine

## 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

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

**Couscous végétarien :** légumes couscous, boulette végétale

### Nos sauces:

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



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Salade de pâtes arlequin</b>	<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Velouté pomme de terre/poireaux</b>	
Plat principal	<b>Sauté de poulet basquaise</b>	<b>Veggie burger</b>	<b>Jambon grill au jus*</b>	<b>Filet de hoki sauce citron</b>	
Accompagnement	<b>Riz pilaf</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Boullgour</b>	
Produit laitier	<b>Petit moulé</b>	<b>Yaourt fermier sucré</b>	<b>Carré président</b>	<b>Camembert à couper**</b>	
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Plaisir lait noisette</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>	

Sans viande

Colin sauce provençale

\*\*\*

Nuggets de blé

\*\*\*

Sans porc

Nuggets de blé

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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide

Nos sauces :

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

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille



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



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<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 14 au 18 Novembre 2022

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre	Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	 Goulash de bœuf 	Paupiette de veau sauce forestière	 Saucisse aveyronnaise* 	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés 	Torsades 	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda 	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Vache qui rit 	Livarot à couper**  
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Flan Pâtissier	Compote pomme abricots
<b>Sans viande</b>	***	Palet végétarien	Gratin de poisson	Omelette	***
<b>Sans porc</b>				Omelette	

## Les familles d'aliments :



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

Nos sauces :

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de bœuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier,



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.



GRISOLLES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tous au stade !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Battonnet de carotte	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Sauté de poulet tandoori	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Yaourt à boire	Fromage fouetté	Pointe de brie à couper**	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre	Flan caramel	Fruit	Compote pomme banane

**Sans viande**

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Poisson meunière

\*\*\*

Œuf mayonnaise

**Sans porc**

Pané sarrasin lentilles poireaux

Œuf mayonnaise

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

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

**Velouté de potiron :** potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

Nos sauces:

**Sauce colombo :** bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes



\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\*\*Aide UE à destination des écoles

# 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
<b>Sans viande</b>	Hoki sauce niçoise	Croq'fromage	Boulette végétale à la tomate	***	***
<b>Sans porc</b>	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<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.