



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Octobre 2022



GRISOLLES

Lundi

Mardi Mercredi Jeudi

Vendredi

Entrée Persillade de pomme de terre Haut de cuisse rôti Plat principal Courgettes persillées Accompagnement

Petit moulé aux noix

Crème vanille

Navet râpé mayonnaise

Saucisse avevronnaise*

Lentilles blondes

Petit suisse sucré

AB Fruit

Crêpe au fromage

Batonnet de colin pané

Haricots verts méridional

Edam

Compote de pomme ***

Cœur de scarole

Gnocchi sauce tomate basilic

Yaourt aromatisé

Gâteau basque ***

Salade de pâtes méditérranéenne

Haché bœuf au jus

Légumes du marché

Vache qui rit

Fruit

Sans viande

Dessert

Produit laitier

Colin sauce thym citron

Sans porc

Palet végétarien Palet végétarien

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Croq'fromage



familles d'aliments:

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

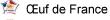


Certification environnementale niveau 2

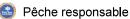
Nos sauces:

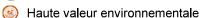
Sauce tomate basilic : concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, oignon, roux blanc

présence de porc











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 31 Octobre au 04 Novembre 2022



Lundi GRISOLLES

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert Sans viande

Salade de blé Sauté de porc au cidre* Brocolis persillés **Tartare**

Fruit

Hoki sauce curry

Œuf mayonnaise Couscous végétarien Semoule 48 Yaourt sucré **Palmier** ***

Piémontaise Poisson meunière Carottes méridionales Petit suisse aromatisé **Betteraves vinaigrette** Jambon blanc* **Coquillettes** Cantal jeune **Tarte normande**

Calamars à la romaine Calamars à la romaine

Sans porc

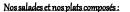
Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Fruit



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

présence de porc

Oeuf de plain air

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Les familles d'aliments:

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.