



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Mortadelle*	Cœur de scarole	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Aiguillette de poulet à la crème	Wings de poulet fermier	Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce échalotte
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Semoule	Choux fleurs béchamel	***	Jardinière de légumes
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt brassé à la fraise	Livarot à couper	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Fouace aveyronnaise	Compote de pomme

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Surimi mayonnaise/ Poisson meunière

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Blé provençal : blé, poivrons, olives, vinaigrette

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

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

NOS SAUCES :

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2



produits subventionnés par l'aide de IUE 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^{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	Salade de pâtes arlequin	Carottes râpées	Salade de pois chiche à la portugaise	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de veau marengo	Boulette d'agneau sauce tomate	Colin poêlé	Veggie burger
Accompagnement	Brocolis persillés	Riz	Haricots plats persillés	Duo de pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt nature	Vache qui rit	Petit suisse nature + sucre	Petit louis	Saint Nectaire
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots	Palmier	Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Sans porc

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, maïs, petits pois, vinaigrette

Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce marengo : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence

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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



produits subventionnés par l'aide de IUE 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^{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	Concombre maïs vinaigrette	Salade de riz	Tomate mozzarella	Coleslaw	Salade de blé thon avocat
Plat principal	Chakalaka	Barbecue snags*	Lasagnes bolognaise	Colin façon fish and chips	Haut de cuisse chimichurri
Accompagnement	Semoule	Purée de patate douce	***	Frites au four	Courgettes sauce salsa
Produit laitier	Cantal	Petit suisse nature	Yaourt sucré	Crème anglaise	Chanteneige
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Crumble aux pommes	Ananas au sirop

Sans viande

Saucisse végétale

Lasagne chèvre épinards

Galette quinoa provençale

Sans porc

Saucisse végétale

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 riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka : haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Barbecue snags = chipolatas grillées

NOS SAUCES :

Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa : roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice mexicaine, paprika, piment



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



produits subventionnés par l'aide de l'IUE à destination des écoles