



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU RUGBY !**

Entrée	<b>Taboulé</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Melon</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Radis</b>
Plat principal	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Wings de poulet fermier</b>
Accompagnement	<b>Haricots beurre meridional</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Blé</b>	<b>Torsades</b>	<b>Chips</b>
Produit laitier	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Petit moulé</b>
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Fruit</b>	<b>Entremet au chocolat</b>

Sans viande

\*\*\*

Croc fromage

\*\*\*

Omelette

Nuggets de blé

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 :

**Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette  
**Salade de riz :** riz, maïs, tomate, vinaigrette

NOS SAUCES :

**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 l'UE à destination des écoles



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Blanquette de veau	Emincé de poulet sauce curry	Palet végétarien à la montagnarde	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petit pois/carottes
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt brassé à la fraise	Gouda	Petit suisse aromatisé	Petit louis
Dessert	Fruit	Palmier	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme

Sans viande

Tarte au fromage

Hoki sauce beurre blanc

Galette quinoa provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

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 :**

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

**NOS SAUCES :**

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

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<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

MENU NET ZERO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Thon mayonnaise	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de haricots rouges
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue*	Paella au poulet	Eufs brouillés au fromage	Colin poêlé
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	Choux fleurs persillés	***	Coquille	Carottes persillées
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt nature	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce thym citron

Boulette végétale sauce tomate

Paella au poisson

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale sauce tomate

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
**Salade de haricots rouges :** haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette

**Paella au poulet :** riz, poulet, petits pois, poivrons, cocktail de fruit de mer, épices paella

**NOS SAUCES :**

**Sauce moutarde :** bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil  
**Sauce barbecue :** roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue



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 l'UE 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<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

Entrée	Carottes râpées	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Courgettes râpées	Crêpe aux champignons	Cœur de laitue
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti	Jambon blanc*	Colin sauce Dugléré	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Ratouille	Farfalles	Epinards béchamel	***
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré	Tartare	Petit suisse nature	Cantal
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro chocolat	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Gratin de poisson

Palet maraicher

Poisson pané

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Poisson pané

*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 pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

**Hachis végétal aux lentilles :** lentilles, purée de pomme de terre, sauce tomate

**NOS SAUCES :**

**Sauce carbonade :** roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices

**Sauce dugléré :** roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate

**Gratin de poisson :** colin, moules, sauce curry

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 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<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.