

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Février 2023



GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolé	Velouté de courgette	Rosette*
Plat principal	Cordon bleu	Brandade de poisson	Sauté de poulet basquaise	Farçons	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	Légumes du marché	Duo pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Chanteneige
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Cookie	Maestro vanille

Sans viande

Escalope panée végétale

Omelette

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, colin

Farçons : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

Nos sauces :

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



* présence de porc

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique



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 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.



GRISOLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Axoa végétarien	Boulette d'agneau sauce brune	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Blé	Brocolis méridional	Purée de panais	Carottes persillées	Boulgour
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper	Carré président
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Fruit	Beignet choco noisette	Flan chocolat

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Nos salades et nos plats composés :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Axoa végétarien : égréné végétal, roux blanc, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbe de provence, laurier, épices

Nos sauces :

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

Sauce armoricaine : roux blanc, oignon, vin blanc, fumet de poisson, tomate concentrée



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2