

GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Salade de blé
Saucisse aveyronnaise*
Trio de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit

Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce forestière
Riz pilaf
Camembert à couper
Maestro vanille

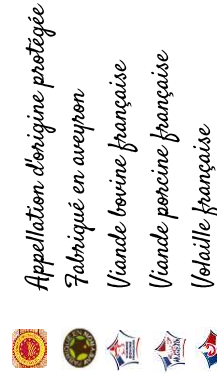
Rosette*
Poisson meunière
Duo de carottes persillées
Yaourt nature**
Fruit

Salade de tomates
Palet végétarien
Purée de pomme de terre
Carré président
Glace

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



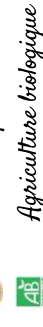
NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, crème, champignons, carottes, oignons, poivre, ail, persil

* Présence de porc



** Aide UE à destination des écoles



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Juin 2023



JEUDI **MERcredi** **VENdREDI**

LUNDI

MARDI

MERcredi

CALIFORNIA BEACH

<i>Entrée</i>
<i>Plat principal</i>
<i>Accompagnement</i>
<i>Produit laitier</i>
<i>Dessert</i>

Salade de riz mexicaine
Pizza au fromage
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés
Fruit

Radis
Boulette de bœuf sauce orientale
Semoule
Edam
Mousse au chocolat

Salade de pois chiches à la portugaise
Haut de cuisse rôti
Petits pois cuisinés
Vache Picon
Fruit

Coleslaw
Nuggets de poulet
Smoked potatoes
Petit suisse nature **
Muffin aux pépites de chocolat

Crêpe tomate mozzarella
Colin sauce thym citron
Carottes au curry
Munster à couper
Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale sauce orientale

Omelette

Nuggets de blé

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES :

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, persil

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

* Présence de porc



Chef de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



** Aide 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^{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

VENDREI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Persillade de pomme de terre maison 	Salade grecque 	Salade de tomates 	Pâté de campagne*	
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella 	Saucisse aveyronnaise* 	Paëlla au poulet 	Tuf mayonnaise 	Poisson pané 	
Acompagnement	***	Jardiniere de légumes 	***	Salade de pâtes arlequin 	Duo de courgettes persillés 	
Produit laitier	Petit louis 	Carré ligueil à couper 	Petit suisse sucré 	Gouda 	Yaourt nature** 	
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme 	Fruit 	Tarte abricots	Fruit	

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française

*Volaille française*

Certification environnementale niveau 2



****Aide UE à destination des écoles**

* *Présence de porc*



Ouf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale

GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Concombre mais	Batonnet de carotte	Tarte au fromage
Plat principal	Farçous	Brandade maison	Chipolatas*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Brocolis persillés	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt nature**	Mimolette	Carré président	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Cocktail de fruit	Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée
Fabriqué en France
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Escalope panée végétale

Omelette

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Produits laitiers

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Brandade maison : purée de pomme de terre, poisson blanc, ail, persil

* Présence de porc

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



** Aide UE à destination des écoles