

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Mai 2023

ENSEMBLE CONTRE LE GASPI

GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Salade de haricots verts
Axoa végétarien
Riz
Yaourt aux fruits mixés
Fruit

Crêpe au jambon*
Haut de cuisse rôti
Courgettes à la tomate
Tartare
Compote de pomme

Concombre vinaigrette
Sauce carbonara*
Pâtes
Petit suisse nature**
Crumble aux pommes

Blé provençal
Colin 3 céréales
Petits pois carottes
Saint Nectaire
Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en arveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Crêpe au fromage/Pizza au fromage

Crêpe au fromage

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

Sauce sicilienne

Sauce sicilienne

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provençe, épices mexicaine, ail

Sauce carbonara : roux blanc, crème, ail, poivre, lardons

Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



**Aide UE à destination des écoles

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Mai 2023

[illegible]

 **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

VENDREDI

MENU EUROPÉEN

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

 Œuf mayonnaise
 Paella végétarienne

Carré liguell à couper
Mousse au chocolat

 Coleslaw
 Escalope viennoise
 Blé à la tomate
Fromage blanc nature
Confiture

 Salade de pâtes méditerranéenne
 Carbonade flamande
 Haricots beurre persillés
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit

 Salade grecque
 Moussaka

Yaourt nature**
Fruit

Piémontaise
Calamars à la romaine
Ratatouille
Tartare aux noix
Eclair au chocolat

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

Colin sauce citron

Moussaka au thon



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes tomates, olives noires, herbes de provence

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

Moussaka : égrené de boeuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

NOS SAUCES :

Sauce carbonnade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignons, poivre

* Présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

 Haute valeur environnementale



** Aide UE à destination des écoles

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

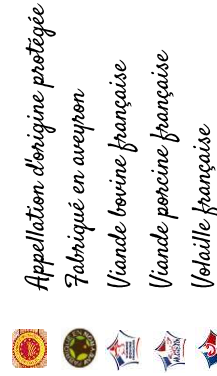
Rosette*
Poisson meunière
Duo de carottes persillées
Yaourt nature**
Fruit

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

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



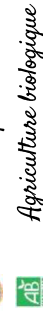
NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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