



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Juillet 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Rigolos au fromage	Betteraves mozzarella	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Boulette tomate basilic à l'orientale	Aiguillette de poulet au jus <sup>1</sup>	Rôti de porc aveyronnais sauce au jus*	Colin sauce citron	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Boullgour	Ratatouille	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc nature	Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Confiture	Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

\*\*\*

Croc fromage

Œufs brouillés

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œufs brouillés

## 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 pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette

## Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

**Sauce citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

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



\*\* 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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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.



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Juillet 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre à la menthe	Salade mexicaine	Melon à couper	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori <sup>1</sup>	Jambon blanc* <sup>1</sup>	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Cantal	Yaourt fermier	Pointe de brie à couper	Petit louis	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

Palet maraicher

Tarte au fromage

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte au fromage

Terrine de poisson

## Les familles d'aliments :

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

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

## Nos salades et nos plats composés

- Salade de pâtes italienne** : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
- Salade mexicaine** : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette
- Salade de pomme de terre** : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

## Nos sauces

- Sauce tandoori** : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
- Sauce armoricaine** : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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**. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Piemontaise	Salade de tomates	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal	 Bœuf provençal	 Haut de cuisse rôti	Pizza au fromage	 Colin 3 céréales	Sauce carbonara* <sup>1</sup>
Accompagnement	Boullgour	Haricots beurre persillés 	Salade de riz	Légumes du marché 	Farfalles 
Produit laitier	Fromage fouetté	Fromage blanc aromatisé	Pont l'évêque à couper 	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit 	Petit beurre  	Maestro chocolat	Fruit	Pêche au sirop

Sans viande

Colin sauce niçoise

Croc veggie tomate

\*\*\*

\*\*\*







Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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

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

Nos salades et nos plats composés

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

**Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, vinaigrette


Nos sauces

**Sauce provençale :** roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence


**Sauce carbonara :** lardons, roux blanc, crème liquide, ail


Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Blé provençal	Radis croq'sel	Salade de riz au thon	Melon à couper
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus <sup>1</sup>	Saucisse de francfort* 	Curry de pois chiche	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise 
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes 	Semoule	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes 
Produit laitier	Vache picon	Saint Nectaire 	Crème anglaise	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Crème caramel	Fruit	Brownie chocolat noisette	Fruit 	Mousse au chocolat

*Sans viande*

Croc fromage

Roulé végétal

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

*Sans porc*

Roulé végétal

*Les familles d'aliments :*

 Viande.S. poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette


Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise


Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette


Nos sauces

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


Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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**. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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.