



GRISOLLES -  
POMPIGNAN -  
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | ***                      | ***                          | Salade de pâtes au thon | Macédoine                   | Tarte du potager     |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Plat principal  | Sauté de bœuf au jus     | Paupiette de veau à la crème | Rôti de dinde au jus    | Haricots blancs campagnards | Poisson meunière     |
| Accompagnement  | Haricots verts persillés | Boulgour                     | Epinards béchamel       | ***                         | Petits pois/carottes |
| Produit laitier | Edam                     | Yaourt nature + sucre        | ***                     | ***                         | Vache qui rit        |
| Dessert         | Compote de pomme         | Fruit                        | Maestro vanille         | Fruit                       | ***                  |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes secs
 Légumes & fruits
 Produits laitiers
 Produits sucrés
 Produits gras

## Compositions

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

Tarte du potager : appareil à tarte, échalotte, curry, patate douce, panais, topinambour, navet

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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

\*\* 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. 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 -  
POMPIGNAN -  
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 |                          |  |                     |                           |                      |
|-----------------|--------------------------|--|---------------------|---------------------------|----------------------|
| Entrée          | ***                      |  | ***                 | Taboulé                   | Velouté de potiron   |
| Plat principal  | Saucisse aveyonnaise*    |  | Haut de cuisse rôti | Omelette                  | Parmentier de canard |
| Accompagnement  | Frites au four + ketchup |  | Riz crémeux         | Duo brocolis/choux fleurs | ***                  |
| Produit laitier | Yaourt nature + sucre    |  | Saint Nectaire      | ***                       | ***                  |
| Dessert         | Cookie                   |  | Fruit               | Crème vanille             | Fruit                |

Sans viande

Galette pois et blé

Axoa végétarien

\*\*\*

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents et légumes secs Légumes & fruits Produits laitiers Produits sucrés Produits gras

## Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

\*\* 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. 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 -<br>POMPIGNAN -<br>CANALS | LUNDI             | MARDI                    | MERCREDI             | JEUDI                        | VENDREDI                    |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Entrée                               | ***               | Carottes râpées          | ***                  | Chou rouge vinaigrette       | ***                         |
| Plat principal                       | Jambon blanc*     | Gnocchis à la florentine | Nuggets de poulet    | Boulette de bœuf à la tomate | Poisson mariné thym citron  |
| Accompagnement                       | Légumes du marché | ***                      | Ratatouille          | Macaronis                    | Carottes au cumin           |
| Produit laitier                      | Gouda             | ***                      | Tartare              | ***                          | Carré montsurraais à couper |
| Dessert                              | Flan vanille      | Fruit                    | Compote pomme banane | Crêpe vanille                | Fruit                       |

Sans viande

Colin sauce échalotte

\*\*\*

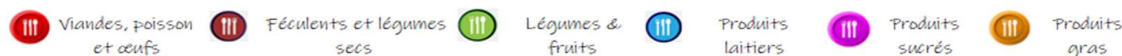
Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Colin sauce échalotte

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

\*\* Aide UE à destination des écoles

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 -  
POMPIGNAN -  
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Betteraves ciboulette | Salade de pâtes napolitaines | ***                          | Duo de crudités         | Velouté de choux fleurs |
|-----------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Plat principal  | Colin sauce Nantua    | Sauté de poulet au curry     | Saucisse aveyronnaise*       | Tarte butternut comté   | Raviolis au bœuf + râpé |
| Accompagnement  | Semoule               | Haricots beurre méridionaux  | Lentilles cuisinées          | Purée de pomme de terre | ***                     |
| Produit laitier | Fromage blanc nature  | ***                          | Yaourt fermier à la myrtille | ***                     | ***                     |
| Dessert         | ***                   | Semoule au lait              | Fruit                        | Far breton              | Fruit                   |

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

\*\*\*

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

## Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents et légumes secs Légumes & fruits Produits laitiers Produits sucrés Produits gras



\*\* Aide UE à destination des écoles

## Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette

Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail

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

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

Far breton : farine, oeuf, sucre, lait, pruneaux

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.