



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc* ¹
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature**	Saint paulin	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Eclair au chocolat

Sans viande

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Sans porc

Colin sauce agrumes

Galette pois et blé

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



** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel
Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil
Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

Oeuf 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 remercier 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. L'annotation ¹ 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 7 au 11 octobre 2024



GRISOLLES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Tarte au fromage	Courgettes râpées	Salade de pâtes napolì	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature**	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat	Fruit	Gaufre	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolì : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ 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

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Nos sauces

Présence de porc *

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

- Euf 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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. L'annotation ¹ 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 intéressé e vers votre service de

restauration pour en bénéficier.