



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VENDREDI

EPIPHANIE

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	***	***
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Pennes	Petit louis	Fromage blanc sucré	Pommes rissolées
DESSERT	***	***	***	Fruit	Edam
	***	Fruit	***	***	Brioche des rois

Sans viande

Colin sauce provençale

Palet montagnard

Croc fromage

Sans porc

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	Velouté de potiron	***
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Frites au four	Bouलगour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
DESSERT	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	***	Maestro vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Calamars à la romaine

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail
Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail
Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	***	***
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patate douce	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Julienne de légumes	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Pointe de brie à couper	***	Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison

Sans viande

Hoki sauce citron

Roulé végétal

Potée aux légumes

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

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf
Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry
Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. 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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	***	Thon mayonnaise	***	Chou rouge vinaigrette	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées/Carottes	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Boulgour	Macaronis	***	***
DESSERT	Fruit	Petit suisse sucré	Emmental	Compote pomme abricots	Beignet ananas
	***	***	***	***	***

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés
Œufs brouillés

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

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

- 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



- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	Cœur de batavia	***
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	 Bœuf aux olives	 Haut de cuisse rôti	Tartiflette*	 Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés 	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Haricots blancs cuisinés/Carottes
PRODUIT LAITIER	Blé à la tomate 	Petit suisse sucré	Pennes 	***	 Yaourt fermier
DESSERT	Saint Nectaire 	Fruit 	Carré président	Crêpe vanille	Fruit 
	***	***	***	***	***

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

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

 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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	***	***
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Riz	Haricots plats méridionaux	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
DESSERT	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Pommes rissolées	Julienne de légumes	Fromage blanc sucré
	Floas vanille	Fruit	Petit moulé	Edam	Clafoutis aux fruits rouges
	Galette pois et blé	Surimi mayonnaise	Surimi mayonnaise	Poisson meuniere	Poisson meuniere

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

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

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

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

Sauce curry : roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 17 au 21 Février 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	***	***	***	Cœur de batavia + croustons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices Jeunes carottes	Frites au four	*** Chanteneige	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Mimolette	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	***	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	***

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Œuf mayonnaise

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, organ
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Piémontaise	***	***	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise
PLAT PRINCIPAL	 Pilon de poulet rôti	 Haché de bœuf au jus	 Rôti de dinde au jus	 Rougail saucisse*	Colin 3 céréales
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes  Blé 	Lentilles cuisinées/Carottes	Petits pois cuisinés	Riz créole  Haricots beurre persillés	Poêlée brocolis champignons
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Vache picon	Yaourt aromatisé	Farfalles 
DESSERT	***	Fruit	Marbré aveyronnais 	***	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki sauce rougail

Sans porc

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

 Fabriqués dans le Tarn

 Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

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.