



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VENDREDI

EPIPHANIE

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉE	COLESLAW	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	***	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Bœuf provençal</b>	<b>Haut de cuisse rôti</b>	<b>Brandade de merlu</b>	<b>Tajine de pois chiche</b>	<b>Cordon bleu</b>
ACCOMPAGNEMENT	Blé	<b>Haricots beurre méridionaux</b>	***	Semoule	<b>Choux fleurs paprika</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Poêlée cordiale</b>	<b>Pennes</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Brocolis méridionaux</b>	<b>Pommes rissolées</b>
DESSERT	<b>Petit suisse aromatisé</b>	***	***	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Edam</b>
	***	<b>Fruit</b>	***	<b>Fruit</b>	<b>Brioche des rois</b>

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<sup>er</sup> 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

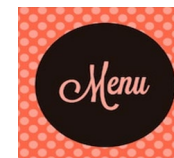
Agriculture biologique

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<sup>er</sup> 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 \*

Oeuf 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<sup>er</sup> 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 œufs   ● 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 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



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<sup>er</sup> 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	***		***		***		***			
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage		Bœuf aux olives		Haut de cuisse rôti		Cœur de batavia		***	
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

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

Croc veggio tomate

Tartiflette sans viande

\*\*\*

Tartiflette 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

Présence de porc \*

Œuf 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

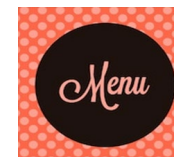
Fabriqué dans le Tarn

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

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

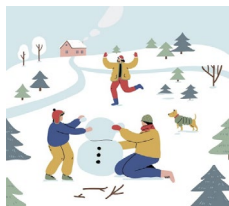
Fabriqué dans le Tarn

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<sup>er</sup> 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	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Palet montagnard</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Poisson pané</b>	<b>Boulette d'agneau sauce orientale</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boulgour aux épices</b>  <b>Jeunes carottes</b>	<b>Frites au four</b>	***	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Coquillettes</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Yaourt brassé fraise</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
DESSERT	***	<b>Twibio au chocolat</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	***

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<sup>er</sup> 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	 <b>Pilon de poulet rôti</b>	 <b>Haché de bœuf au jus</b>	 <b>Rôti de dinde au jus</b>	 <b>Rougail saucisse*</b>	<b>Colin 3 céréales</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Trio de légumes</b>  <b>Blé</b> 	<b>Lentilles cuisinées/Carottes</b>	<b>Petits pois cuisinés</b>	<b>Riz créole</b>  <b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Poêlée brocolis champignons</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Carré président</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Farfalles</b> 
DESSERT	***	<b>Fruit</b>	<b>Marbré aveyronnais</b> 	***	<b>Fruit</b>

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



Fabriqué 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<sup>er</sup> 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.