



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025



GRENADE

Sans viande

Sans porc

LUNDI

MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI





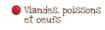




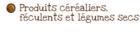


<u>Les familles d'aliments:</u>

Boulette végétale sauce milanaise

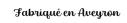












Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Compositions

Escalope panée végétale

Salade brésilienne: coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise: roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes: roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons Sauce moqueca: roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poirrons, oignons, origan, cumin

Présence de porc

Œuf de France 🎏

Label rouge 🥞

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison





PRODUIT LAITIER

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Mars 2025



UNDI GRENADE

MERCREDI

VENDREDI

ENTRÉE PLAT PRINCIPAL Brocolis persillés **ACCOMPAGNEMENT Pennes**

Buchette mélangée à couper

DESSERT Maestro chocolat <u>Sans viande</u> **Croc fromage**

Pommes rissolées Haricots beurre persillés Petit suisse aromatisé Fruit Colin sauce citron

Poisson meunière Epinards béchamel Blé Edam Crème vanille ***

Cœur de batavia Parmentier de canard Yaourt aromatisé Brandade de morue

JEUDI

Palet montagnard Carottes méridionales Pommes vapeur Carré président Fruit ***

Sans porc <u>Les familles d'aliments:</u>

Viandes, poissons et oeufs

produits

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 Coeur

Compositions

Sauce strogonov: roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde Sauce au citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

> <u>Parmentien de canard</u>: purée de pomme de terre, effiloché de canard <u>Brandade de morue</u>: purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufo, huile de colza, extrait de vanille

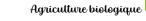
Présence de porc

Œuf de France 🏩



Pêche responsable 🕌













RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Mars 2025





UNDI MARDI MERCREDI JEUDI GRENADE ENTRÉE Radis beurre PLAT PRINCIPAL Saucisse avevronnaise au ius* Rôti de dinde au ius Haut de cuisse rôti Colin fish and chips Tortellini provençal Ratatouille Trio de légumes **ACCOMPAGNEMENT** Röstis **Lentilles cuisinées / Carottes** Coquillettes Riz PRODUIT LAITIER Pont l'évêque à couper Chanteneige Yaourt aux fruits mixés Petit suisse sucré **Emmental** DESSERT Fruit Fruit Twibio au chocolat Flan chocolat Sans viande *** Hoki sauce niçoise Galette pois et blé Tarte aux légumes Sans porc Hoki sauce niçoise Les familles d'aliments: Viandes, poissons Produits céréaliers, produits Légumes et oeufs & fruits féculents et légumes secs



🤝 - Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau ${\bf 2}$

Fabriqué dans le Tarn

🗾 🛮 Bleu Blanc Cœur

Compositions

Blé provençal: blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal: pâte à raviole, épinards, ricotta

<u>Gauce niçoise :</u> roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

: Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

v crovovicincina



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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.



DESSERT

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Mars 2025



UNDI GRENADE

MERCREDI JEUDI

VENDREDI

Entrée *** PLAT PRINCIPAL Paupiette de veau sauce orientale Haricots beurre persillés **ACCOMPAGNEMENT Potatoes** PRODUIT LAITIER Camembert à couper

Maestro vanille

Sans viande Paupiette du pêcheur sauce orientale Sans porc

Carbonade de bœuf Blé **Brocolis méridionaux** Yaourt aromatisé Fruit

Hoki sauce aurore

Salade de pois chiche à la grecque Colin poêlé Petits pois /carottes Petit suisse sucré *** ***

Gratin de tortis à la provençale **Saint Nectaire** Paris Brest ***



Croc veggie tomate

Les familles d'aliments:

Viandes, poissons

Légumes

Produits céréaliers,

produits

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 Coeur

Compositions

citron

<u>Salade de pois chiche à la grecque :</u> pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil <u>Duo de crudités :</u> carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Sauce orientale: roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épinces orientales Sauce carbonade: roux blanc, bouillon de boeuf, pain d'épices, bière, oignons Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale ; pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

Présence de porc

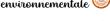
Œuf de France 陰

Label rouge

Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Dessert maison





RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025





UNDI MARDI MERCREDI JEUDI GRENADE ENTRÉE *** **Betteraves vinaigrette** Cœur de laitue **Concombre vinaigrette** Sauté de poulet forestière Grignotines de porc sauce PLAT PRINCIPAL Brandade de merlu Escalope viennoise Pizza au fromage barbecue* Pommes sautées Choux fleurs persillés Semoule **ACCOMPAGNEMENT** Duo pomme de terre/carottes Farfalles Piperade basquaise Choux de Bruxelles PRODUIT LAITIER Yaourt brassé fraise Carré montsurais à couper Petit suisse aromatisé **Saint Paulin** Chanteneige DESSERT *** *** Fruit Pêche au sirop <u>Sans viande</u> *** Galette pois et blé Escalope panée végétale Gratin de poisson Sans porc Galette pois et blé Les familles d'aliments: Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, produits



Viande bovine française

Viande porcine française

Fabriqué dans le Tarn

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

·

Compositions

<u>Sauce barbecue :</u> roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre <u>Sauce forestière :</u> roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail

<u>Gratin de poisson :</u> cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry <u>Brandade de merlu :</u> purée de pomme de terre, merlu, ail Présence de porc

Œuf de France 🎏

Label rouge 🎈

Pêche responsable 🥞

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale





Bleu Blanc Coeur

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 1et mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine



Volaille française

Fabriqué dans le Tarn

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025



Agriculture biologique

Dessert maison

Haute valeur environnementale

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI GRENADE Entrée *** Navet mayonnaise PLAT PRINCIPAL **Falafels** Haut de cuisse rôti Paella au poisson **Iambon blanc*** Rôti de veau au jus (3) Haricots plats méridionaux **ACCOMPAGNEMENT** Purée de pomme de terre Haricots blancs cuisinés Blé à la tomate Trio de légumes PRODUIT LAITIER Yaourt à la vanille Chèvretine Pointe de brie à couper Petit suisse sucré Petit louis Eclair au chocolat + chocolat DESSERT *** Fruit Compote de pomme Fruit de pâques <u>Sans viande</u> *** *** Palet montagnard Omelette Aiguillette de saumon meunière Sans porc Omelette <u>Les familles d'aliments:</u> Viandes, poissons
Légumes Produits céréaliers, produits Compositions Présence de porc Appellation d'origine protégée Œuf de France 🏩 Fabriqué en Aveyron <u>Paella au poisson</u>: riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella Label rouge 🥞 Viande bovine française <u>Pesto</u>: basilic, fromage type parmesan, huile de colza Pêche responsable 🥌 Viande porcine française

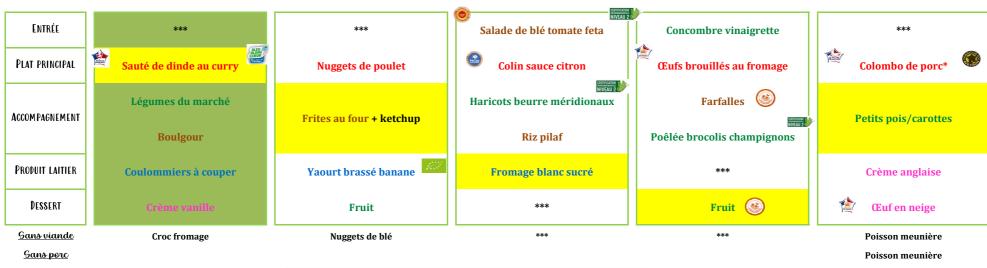


CENTRE DE LOISIRS

Menus du 14 au 18 Avril 2025



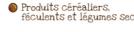
MERCREDI LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI GRENADE



Les familles d'aliments:









Compositions

<u>Salade de blé, tomate féta</u>: blé, tomate, feta, vinaigrette

<u>Sauce au curry</u>: roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry Sauce au citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail Sauce colombo: roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo Présence de porc

Œuf de France 陰

Label rouge

Pêche responsable 🥌

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale





Appellation d'origine protégée

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 25 Avril 2025



GRENADE

LUNDI FÉRIÉ

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE PLAT PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

<u>Sans viande</u> Sans porc



Blanquette de poulet Poêlée printanière Blé Yaourt sucré Fruit Boulette végétale à la tomate



Salade de pomme de terre méditérranéenne Rôti de porc avevronnais* Choux fleurs paprika Coudes rayés Saint Nectaire *** Galette quinoa provençale Galette quinoa provençale

Cordon bleu Purée de céleri Fromage blanc sucré Clafoutis aux fruits rouges Calamars à la romaine

Les familles d'aliments:

Viandes, poissons

Légumes

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

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 Coeur

Compositions

Salade de pomme de terre médiétérranéenne: pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

<u>Sauce blanquette</u>: roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil <u>Sauce axoa: roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, </u> poivrons, herbe de provence

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

Présence de porc Œuf de France 🎏





