



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***			***
PLAT PRINCIPAL	Colin sauce thym citron	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*			Œuf mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Riz	Haricots beurre méridionaux			Hachis végétal aux lentilles
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Potatoes			***
DESSERT	Fruit	Plat vanille	Fruit			Gaufre liégeoise

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Pané sarrasin lentilles

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

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

Compositions

Salade de blé printanière : blé, mélange macédoine, mayonnaise, vinaigrette, ail, persil

Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, thym, fumet de poisson, crème, ail, oignon

Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de bœuf, sel, poivre

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Pané sarrasin lentilles : Sarrasin, lentilles, poireaux, oignons, emmental, chapelure, graine de lin et de potiron, millet

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	***	Salade de riz arlequin	Crêpe au fromage		Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Farçons aveyronnais + ketchup	Nuggets de poisson + citron		Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes	Choux fleurs béchamel		Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Semoule		Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	***	Fruit		***

Sans viande

Galette pois et blé

Sauce bolognaise végétale

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

Compositions

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

Sauce forestière : Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, oignons

Sauce bolognaise: roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

Farçons aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil

Galette pois et blé : pois, blé, oignons



- 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	***	Jambon sec*	Salade de perles au surimi	Salade de tomates	***
PLAT PRINCIPAL	Irish stew	Rôti de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin fish and chips	Tortilla pomme de terre oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour Courgettes méridionales	Poêlée printanière	Ratatouille Coquillettes	Frites au four + ketchup	Cœur de batavia
PRODUIT LAITIER	Carré montsurrais à couper	Yaourt sur lit myrtilles	***	Petit suisse sucré	Petit moulé aux noix
DESSERT	Mousse au chocolat	***	Fruit	***	Fruit

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Œuf mayonnaise

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

Compositions

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes
Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate

- * 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	 Haut de cuisse rôti	 Haché de bœuf au jus	Colin 3 céréales 	Jambon blanc*	Riz cantonais 
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché 	Pommes rissolées	Brocolis persillés 	Purée de pomme de terre	***
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Petit suisse aromatisé	Blé à la tomate	Cantal 	Yaourt fermier à la vanille 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Flan chocolat	 Cake maison à la vanille	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Poisson pané

Sans porc


Poisson pané

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

Compositions

Riz cantonais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja

Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail


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

Présence de porc *

Oeuf 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	Concombre mais vinaigrette	***		
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse	Sauté de poulet aux olives		
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz	Courgettes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Semoule		
DESSERT	Fruit	***	Maestro chocolat		

Sans viande

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

Compositions

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic
Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

- Présence de porc *
- Ouf 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.