

UNDI MERCREDI JEUDI VENDREDI GRENADE Entrée *** Salade de blé printanière Œuf mayonnaise PLAT PRINCIPAL Gardiane de bœuf Hachis végétal aux lentilles Colin sauce thym citron Saucisse avevronnaise* Riz Trio de légumes Haricots beurre méridionaux **ACCOMPAGNEMENT Boulgour** Brocolis persillés **Potatoes** PRODUIT LAITIER Petit suisse aromatisé Camembert à couper DESSERT Fruit Fruit Gaufre liégeoise <u>Sans viande</u> *** *** Boulette végétale à la tomate Pané sarrasin lentilles Sans porc Pané sarrasin lentilles



Produits céréaliers, produits féculents et légumes secs

Compositions



Bleu Blanc Coeur

<u>Salade de blé printanière: blé, mélange macédoine, mayonnaise, vinaigrette, ail, persil</u> Sauce thym citron: roux blanc, jus de citron, thym, fumet de poisson, crème, ail, oignon <u>Sauce gardiane</u>: Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boent, sel, poirre <u>Hachis végétal aux lentilles</u>: purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

<u>Pané sarrasin lentilles</u>: 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



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 à utécret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation



Menus du 05 au 09 Mai 2025





MARDI JEUDI LUNDI MERCREDI **GRENADE**



Entrée PLAT PRINCIPAL **ACCOMPAGNEMENT** PRODUIT LAITIER

DESSERT

Sans viande

<u>Sans porc</u>

Sauté de dinde sauce forestiè Pommes sautées Jardinière de légumes **Saint Nectaire** Fruit

Salade de riz arlequin Farçous aveyronnais + ketchup Purée de carottes Yaourt brassé fraise ***

Crêpe au fromage Nuggets de poisson + citron Choux fleurs béchamel Semoule *** Fruit





Sauce bolognaise végétale

Les familles d'aliments:

Galette pois et blé

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers féculents et légumes secs



Compositions

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

<u>Sauce Lorestière</u>: Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, eignons <u>Sauce bolognaise:</u> roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

> Farçous aveyronnais: Pain, oeuf, lait, blettes, persil Galette pois et blé: pois, blé, oigons



Présence de porc

Œuf de France 🏩

Label rouge 🥞

Pêche responsable



Haute valeur environnementale 🥌



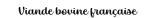
Dessert maison 👛





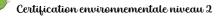


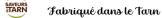














Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation





Menus du 12 au 16 Mai 2025



MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI LUNDI GRENADE Entrée **Jambon sec*** Salade de perles au surimi Salade de tomates NAME OF THE PARTY PLAT PRINCIPAL Colin fish and chips Rôti de dinde au ius Irish stew Escalope viennoise Tortilla pomme de terre oignons NIVEAU 2 Ratatouille **Boulgour ACCOMPAGNEMENT** Poêlée printanière Frites au four + ketchup Cœur de batavia **Courgettes méridionales Coquillettes** PRODUIT LAITIER Yaourt sur lit myrtilles Carré montsurrais à couper Petit suisse sucré Petit moulé aux noix DESSERT *** Fruit *** Fruit Sans viande Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage *** Hoki sauce provençale Escalope panée végétale Sans porc Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: Viandes, poissons Légumes produits et oeufs & fruits féculents et légumes secs Présence de porc Appellation d'origine protégée Compositions Fabriqué en Aveyron



Bleu Blanc Coeur



<u>Gauce irlandaise</u> : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes <u>Gauce provençale</u> : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate Euf 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



Menus du 19 au 23 Mai 2025



UNDI MERCREDI JEUDI VENDREDI GRENADE Entrée *** **1** PLAT PRINCIPAL Haché de bœuf au jus Colin 3 céréales Haut de cuisse rôti Iambon blanc* Riz cantonais Brocolis persillés Légumes du marché Pommes rissolées **ACCOMPAGNEMENT** Purée de pomme de terre **Farfalles** Choux fleurs paprika Blé à la tomate PRODUIT LAITIER Cantal Yaourt fermier à la vanille Petit suisse aromatisé Carré président **Emmental** DESSERT Cake maison à la vanille Pêche au sirop Fruit Flan chocolat Fruit Sans viande *** *** Galette quinoa provençale Hoki sauce citron Poisson pané Sans porc Poisson pané Les familles d'aliments: produits



<u>Riz cantonais :</u> Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja <u>Gauce au citron :</u> roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons,ail <u>Cake à la vanille :</u> farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

Compositions

Présence de porc

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale 🥯



TARN Fabriqué dans le Tarn

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



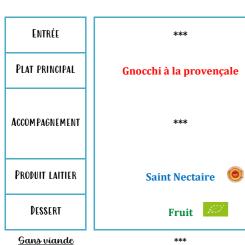
Menus du 26 au 30 Mai 2025





LUNDI MARDI MERCREDI GRENADE

JEUDI **V**ENDREDI







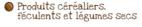




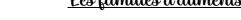




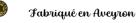












Sans porc







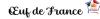
Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Compositions

Gnocchi à la provençale: gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic <u>Sauce rougail</u>:roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail Présence de porc















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. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine