



VERDUN	LUNDI BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées	***	***	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Boulette de bœuf à la tomate	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille/Riz	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	***	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	***
<b>Sans viande</b>	Galette quinoa provençale	Boulette tomate basilic	Filet de colin sauce niçoise	Omelette	
<b>Sans porc</b>				Omelette	

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 méditerranéenne :** pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence  
**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette

**NOS SAUCES :**

**Sauce tajine :** roux blanc, tomate concentré, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, épices orientales

\* Présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves échalottes	***	Tomates quartiers	Taboulé	MELON
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Escalope de poulet panée	Gnocchi à la crème	Filet de colin sauce citron	JAMBON BLANC*
Accompagnement	Blé	Légumes du marché	***	Carottes méridionales	SALADE ARLEQUIN
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	***	PETIT SUISSE SUCRÉ
Dessert	***	Fruit	***	Flan Pâtissier	***

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

### 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 riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

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

Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

### NOS SAUCES :

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson

Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori

- \* présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

- AOP
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI BIO

Entrée		***	Concombre vinaigrette	Tomate croq sel	Salade de blé
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Nuggets de poisson	Pizza aux légumes
Accompagnement		Courgettes béchamel	Pennes	Potatoes	Haricots verts persillés
Produit laitier		Vache Picon	***	***	Emmental
Dessert		Flan vanille	Fruit	Mousse au citron	***

Sans viande

Sans porc

Gratin de quenelles lyonnaise

Oeuf dur sauce aurore

Oeuf dur sauce aurore

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de pâtes	TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	 Sauté de dinde	JAMBON BLANC*	Haché de bœuf au jus	Paëlla au poulet
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre	SALADE BLÉ PROVENÇAL	Carottes persillées	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	***	***	***	***
Dessert	Confiture	Fruit	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

Palet végétarien à l'italienne

Paella au poisson

Sans porc

Surimi mayonnaise

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 napolitaines : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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


Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette


Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :


Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabrique en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

RENTRÉE SCOLAIRE

CLSH

CLSH

CLSH

Entrée	Piémontaise	***	***	***	***
Plat principal	Sauté de porc au miel*	<b>Filet de poulet au jus</b>	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	<b>Légumes du marché</b>	***	Haricots verts persillés
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Colin sauce échalotte

Veggie burger

Escalope panée végétale

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Colin sauce échalotte

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs   
 Légumes & fruits   
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs   
 produits laitiers



### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Piémontaise** : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

### NOS SAUCES :

**Sauce au miel** :roux blanc, miel, crème, oignon

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

VERDUN

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon blanc*	Blanquette de poulet	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis parmentier
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	***	Camembert à couper	***	Fromage blanc vanille	***
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	***	Beignets choco noisette

Sans viande

Galette quinoa provençale

Quenelles lyonnaise sauce tomate

Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale  
Œuf mayonnaise

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Galette quinoa provençale

## 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, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Hachis parmentier: purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

### NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

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

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI BIO

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Salade de pâtes napolì			
	Pizza au fromage			
	Légumes du marché			
	Coulommiers à couper			
	***			
	***			
	Saucisse aveyronnaise*			
	Lentilles cuisinées			
	Yaourt nature + sucre			
	Confiture			
	***			
	Haut de cuisse rôti			
	Haricots beurre persillés			
	Gouda			
	Flan pâtissier			
	Concombre vinaigrette			
	Gardiane de bœuf			
	Tortis			
	Petit suisse aromatisé			
	***			
	Crêpe au fromage			
	Nuggets de poisson			
	Choux romanesco			
	***			
	Fruit			

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Colin sauce aurore

Omelette

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

### NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc

\* présence de porc

● Œuf de France

● Label rouge

● Pêche responsable

● Haute valeur environnementale

● Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2





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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	***	 Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	 Sauté de porc au cidre* 	 Paupiette de veau sauce forestière	 Filet de colin sauce niçoise	 Omelette sauce tomate	 Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	***	Gâteau Basque

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise/Pané sarrasin  
lentilles

Filet de colin sauce niçoise

Omelette sauce tomate

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce bonne femme

Œuf mayonnaise

Mousse au chocolat

\*\*\*

\*\*\*

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 : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard


**NOS SAUCES:**

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème


Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème


Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

\* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



VERDUN


LUNDI BIO

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Haché de veau au jus	Lasagnes bolognaise	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille/Pomme vapeur	Pennes
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	***	Flan caramel

Sans viande

Colin sauce citron

Veggie burger

Lasagne ricotta épinards chèvre

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

Sans porc

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

## 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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

### NOS SAUCES:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc



Ouf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

VERDUN

LUNDI

MARDI BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	***	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis parmentier	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Pommes rissolées	***	Courgettes persillées
Produit laitier	***	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert	Fruit	***	Fruit	Fruit au sirop	Flan vanille

Sans viande

Croq'fromage

Boulette tomate basilic

Surimi mayonnaise/Omelette

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Croq'fromage

Surimi mayonnaise

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

### NOS SAUCES:

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry



Label rouge



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

*La semaine des saveurs - Le marché créole*



VERDUN

LUNDI BIO

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées au citron	***	***	Crêpe au fromage	***
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Sauce bolognaise
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	Tortis
Produit laitier	***	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	***	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT

Sans viande

Cari de poisson

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

Tarte au fromage

## 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 provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

### NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



\* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI BIO

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	***	Salade de pâtes arlequin	***	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour	Légumes du marché	***	Ratatouille/Riz
Produit laitier	***	Yaourt aux fruits mixés	***	Yaourt à la vanille	***
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel
<b>Sans viande</b>	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise
<b>Sans porc</b>					

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   
 ● Légumes & fruits   
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   
 ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Piémontaise** : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

**Salade de pâtes arlequin** : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

### NOS SAUCES :

**Sauce moutarde** : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

**Sauce bourguignon** : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

\* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.