



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Octobre 2022



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Crêpe au fromage	Cœur de scarole + fromage	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Batonnet de colin pané	Gnocchi sauce tomate basilic	Haché bœuf au jus
Accompagnement	Courgettes béchamel	Lentilles blondes	Haricots verts méridional	***	Choux fleurs persillés
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	Edam	***	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	***	Gâteau basque	Fruit

Sans viande

Colin sauce thym citron

Palet végétarien

Croq'fromage

Sans porc

Palet végétarien

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 tomate basilic : concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, oignon, 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^{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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***		Œuf mayonnaise	Piémontaise	***
Plat principal	Escalope de poulet panée		Couscous végétarien	Poisson meunière	Jambon blanc*
Accompagnement	Brocolis persillés		Semoule	Carottes méridionales	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt vanille		Yaourt sucré	***	Cantal jeune
Dessert	Fruit		***	Fruit	Tarte normande

Sans viande

Hoki sauce curry

Calamars à la romaine

Calamars à la romaine

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Couscous végétarien : légumes couscous, boulette végétale

NOS SAUCES:

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



- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- 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^{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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou rouge vinaigrette	***	Surimi mayonnaise	Velouté pomme de terre/poireaux	
Plat principal	Sauté de dinde basquaise	Haché de veau au jus	Saucisse aveyronnaise*	Filet de hoki sauce citron	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Pommes sautées	Boulgour	
Produit laitier	***	Yaourt fermier sucré	***	***	
Dessert	Mousse au chocolat	Plaisir lait noisette	Flan caramel	Fruit	

Sans viande

Colin sauce provençale

Veggie burger

Nuggets de blé

Sans porc

Nuggets de blé

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

NOS SAUCES :

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

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

* présence de porc



Oeuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



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^{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.

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	***	Cœur de scarole + croûtons	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine + citron	Goulash de bœuf	Paupiette de veau sauce forestière	Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet au jus
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Rostis	Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	***	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	***	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	***	Fruit	Flan Pâtissier	***
Sans viande	***	Palet végétarien	Gratin de poisson	Omelette	Pizza au fromage
Sans porc				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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

NOS SAUCES:

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence



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^{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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Sauté de poulet tandoori	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Yaourt à boire	***	Pointe de brie à couper	***
Dessert	Fruit	Gaufre	Eclair au chocolat	***	Compote pomme banane

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Poisson meunière

Cœuf mayonnaise

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes
Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori



- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- 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^{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.

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Roulé au fromage	***	Salade de pâtes napolé	Salade de haricots verts
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet maternelle)	Boulette d'agneau sauce brune	Colin poêlé	Œuf brouillés à la tomate
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés	Rosties	Purée de carottes	Riz
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Le Roussot à couper	***	Yaourt vanille
Dessert	Crème vanille	***	Mousse au chocolat	Fruit	***
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Croq'fromage	Boulette végétale à la tomate	***	***
Sans porc	Hoki sauce niçoise				

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 napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil

- * présence de porc
- Œuf 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^{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.

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de courgettes	***	Cœur de batavia	***	Carottes râpées
Plat principal	Cordon bleu	Hachis parmentier	Paëlla au poulet	Roti de porc aveyronnais*	Bœuf stroganov
Accompagnement	Pomme de terre noisette	***	***	Choux fleurs béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Gouda	***
Dessert	***	Fruit au sirop	***	Fouace aveyronnaise	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope pané végétale	Hachis végétal aux lentilles	Paella au poisson	Omelette Omelette	Colin sauce beurre blanc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

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

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

NOS SAUCES :

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf

- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- 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^{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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOËL

Entrée	***	Persillade de pomme de terre		***	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Veggie burger	Jambon blanc*		Sauté de volaille sauce poulet	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés		Pom'croquette	***
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé		Sapin aux 2 chocolats	***
Dessert	Flan caramel	***		Clémentine et chocolat de Noël	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Gratin de la mer

Raviolis aux légumes

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 :

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

NOS SAUCES :

Sauce poulet : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon



- * 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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 19 au 23 Décembre 2022



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz	***	Rosette*		
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de boeuf sauce orientale	Calamars à la romaine		
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Blé	Epinard béchamel		
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	***		
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Gateau basque		

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Surimi mayonnaise

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 riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

NOS SAUCES :

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, pulpe de tomate, concentré de tomate, épice orientale



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Label Rouge



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^{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.