

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes arlequin	***	Betteraves vinaigrette	Radis beurre**	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	 Boeuf à la catalane	 Saucisse aveyronnaise *	 Colin court bouillon	Tajine de poulet	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés 	Purée de pomme de terre	Boulgour	***
Produit laitier	***	Saint Nectaire 	***	***	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Tarte abricots	Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

\*\*\*

Tajine de pois chiche

Lasagne au saumon

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :

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

\*\* Soupe Savenes, orgueil, bessens, monbéqui

Nos salades et nos plats composés :

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

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel


Nos sauces :


Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence


Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 


Haute valeur environnementale 


 Appellation d'origine protégée

 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

Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Carottes rapées	***	***
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Boulette de bœuf à la tomate	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme abricots	***	Maestro chocolat	Fruit	Éclair au chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Palet maraicher

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

### Nos sauces

**Sauce Forestière :** roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon  
**Sauce curry :** roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry  
**Sauce citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignon

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 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

Entrée	Persillade de pomme de terre	Velouté de potiron**	***	***	***
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provençal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Riz/Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	***	Flan vanille	Confiture	Pêche au sirop	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

Tarte au fromage

Omelette

\*\*\*

Sans porc

Tarte au fromage

*Les familles d'aliments :*

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

\*\* Betteraves Dieupentale, verdun, saint sardos

## Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

## Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence  
Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence  
Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 24 Mars 2024



**JEUDI**

**VENDREDI**

**VERDUN**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**MENU TOUT SCHUSS !**

Entrée	***	***	***	***	***
Plat principal	<b>Emincé de poulet fermier</b>	<b>Boulette d'agneau sauce tomate</b>	<b>Paté de campagne*</b>	<b>Calamars à la romaine + citron</b>	<b>Macédoine</b>
Accompagnement	<b>Boullgour</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Choux fleurs paprika</b>	<b>Croziflette*</b>	<b>Colin sauce basquaise</b>
Produit laitier	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	***	***	<b>Semoule</b>
Dessert	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Crème anglaise</b>	***
	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Brioche tranchée</b>	<b>Fruit</b>

*Sans viande*

Galette quinoa provençale

Boulette végétale sauce tomate

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

\*\*\*

*Sans porc*

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

## 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

## Nos salades et nos plats composés

**Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon**

## Nos sauces

**Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon**



Présence de porc \*

Oeuf 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 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

Entrée	***	Betteraves ciboulette	Piemontaise	***	Carottes râpées
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov	Saucisse de Toulouse*	Lasagnes bolognaise	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc sucré	Camembert à couper	***
Dessert	Madeleine	Flan vanille	***	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Omelette

Lasagne ricotta épinards chèvre

\*\*\*

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

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Légumes du marché :** petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

## Nos sauces

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

**Sauce aurore :** roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



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

PÂQUES

Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne	***	Pizza au fromage	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur	Blanquette de poulet	Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		***	Petit suisse aromatisé	***	***
Dessert		Compote de pomme	Biscuit	Fruit	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Blanquette de poisson

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

## Les familles d'aliments :

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



Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

## Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

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

## Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide  
Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

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.



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Avril 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Concombre vinaigrette	Blé provençal	Radis beurre	***	Cœur de scarole
Plat principal	Roti de dinde au jus	Sauté de porc au jus*	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis parmentier
Accompagnement	Gnocchis à la tomate	Brocolis persillés	Torsades	Carottes au cumin	***
Produit laitier	***	***	***	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Banane	Flan caramel	Barre bretonne + œuf de Pâques

Sans viande

Palet montagnard

Colin sauce beurre blanc

Œufs brouillés au fromage

\*\*\*

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Colin sauce beurre blanc

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs
 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

## Nos salades et nos plats composés

**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette

**Hachis parmentier :** purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sauce tomate

**Hachis végétal aux lentilles :** purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

## Nos sauces

**Sauce crème :** roux blanc, bouillon de volaille, ail, carotte, persil, crème liquide, oignon

**Sauce beurre blanc :** roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

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 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.



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Avril 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		***	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	***	***
Plat principal		Tarte au fromage	Filet de poulet sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement		Haricots beurre persillés	Boulgour	Poêlée cordiale	Pommes noisette + ketchup	Riz/Ratatouille
Produit laitier		Saint Paulin	***	***	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert		Flan chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Petit beurre	Fruit
<u>Sans viande</u>		***	Colin sauce thym citron	Surimi mayonnaise / Escalope panée végétale	Roulé végétal	***
<u>Sans porc</u>				Surimi mayonnaise	Roulé végétal	

## 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

## Nos sauces

- Sauce forestière** : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon
- Sauce thym citron** : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

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 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
Entrée	***	Salade de haricots verts	***	Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Rôti de porc sauce barbecue*</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Couscous (boulette/merguez)</b>	<b>Omelette</b>
Accompagnement	Petits pois/carottes	Riz	Légumes du marché	Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	***	Edam	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier	Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

Nuggets de blé

Hoki sauce Nantua

Omelette

Couscous végétarien

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce Nantua

## 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 haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette

Couscous : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

## Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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

Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



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

Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	***	***		Yaourt aux fruits mixés	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		***	Maestro chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

## 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

## Nos salades et nos plats composés

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

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

## Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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 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

Entrée	Carottes râpées	***			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes + ketchup	Courgettes persillées			
Produit laitier	***	Yaourt aux fruits mixés			
Dessert	Fruit	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Sans porc

Colin sauce Dugléré

## 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

## Nos sauces

**Sauce au cidre :** roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille  
**Sauce Dugléré :** fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

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 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.