



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Juillet au 2 août 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## REPAS FROID

ENTRÉE	Salade de blé printanière	Carottes râpées	***	Melon à couper	Piémontaise
PLAT PRINCIPAL	Boeuf BIO aux olives	Thon mayonnaise	Poisson pané + citron	Lasagne ricotta épinards chèvre	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT		Salade de riz			
PRODUIT LAITIER		***	***	Livarot à couper	***
DESSERT	Flan vanille	Pastèque	Cocktail de fruits	Maestro au chocolat	***

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Palet maraicher

Sans porc

Palet maraicher

### 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 printanière** : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

**Salade de riz** : riz, tomate, maïs, vinaigrette

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

**Lasagne ricotta épinards chèvre** : pâte à lasagne, épinards, ricotta, chèvre, emmental, crème fraîche

### Nos sauces:

**Sauce olive** : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

Présence de porc \*

Ouf 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. L'annotation \* signifie que l'origine de la viande est UE

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 5 au 9 août 2024



VERDUN

**LUNDI**










**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**REPAS FROID**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Tomates mozzarella	***	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	 Emincé de poulet BIO sauce tandoori	 Cordon bleu (dinde)	 Riz cantonnais* <sup>1</sup>	 Colin sauce citron	 Oeuf mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	 Jardinière de légumes	***	Brocolis persillés	Salade de pâtes 
PRODUIT LAITIER	***	Fromage blanc nature + sucre	***	 Yaourt fermier	***
DESSERT	Fruit	***	Mousse au chocolat	Fruit 	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Escalope panée végétale

Riz cantonnais végétarien

\*\*\*

\*\*\*

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


Riz cantonnais : riz, œufs brouillés, petits pois, dés de jambon, ciboulette, oignons  
Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomate, sauce salade

### Nos sauces


Sauce tandoori : oignon, roux blanc, bouillon volaille, épices tandoori, tomate concentrée  
Sauce citron : crème fraîche, jus de citron, ail roux 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



Fabriqué dans le Tarn

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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	***		Duo de crudités		Melon à couper			Salade de pâtes italienne	
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet <sup>1</sup>		Rôti de dinde sauce curry		Brandade de merlu			Saucisse de toulouse* <sup>1</sup>	
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes BIO à la tomate		Riz		***			Haricots beurre persillés	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré		***		***			Yaourt aromatisé	
DESSERT	Fruit		Maestro vanille		Fruit au sirop			***	

*Sans viande*

Galette quinoa provençale

Curry de pois chiche

\*\*\*

Croc fromage

*Sans porc*

Croc 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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpté, vinaifrette

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Brandade de merlu ; purée de pomme de terre, ail, cube de merlu

Nos sauces

Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentrée, roux blanc, curry, curcuma, cumin, crème

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 août 2024



VENDREDI

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

ENTRÉE	Carottes râpées	***	***	***	***	Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL	Grignotines sauce barbecue*	Emincé de poulet BIO au jus	Axoa de bœuf	Poisson meunière	Assiette anglaise* <sup>1</sup>	
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Légumes du marché	Semoule au thym	Ratatouille	***	
PRODUIT LAITIER	***	Vache qui rit BIO	Emmental	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Fruit	Flan caramélisé	Compote pomme fraise	Tarte aux abricots	***	

Sans viande

Hoki sauce thym citron

Galette lentilles boulgour

Axoa végétarien

\*\*\*

Salade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Hoki sauce thym citron

Salade de pomme de terre + œuf

### 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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, sauce salade

Assiette anglaise : pomme de terre, saucisson à l'ail, rosette, jambon blanc, persil

### Nos sauces

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

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

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

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 26 au 30 août 2024



VERDUN








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***				
PLAT PRINCIPAL	 <b>Boeuf BIO stroganov</b>	<b>Gnocchi sauce tomate basilic</b>	 <b>Cordon bleu (dinde)</b>	 <b>Gratin de poisson</b>	<b>Haut de cuisse de poulet<sup>1</sup></b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Carottes persillées</b>	***	<b>Trio de légumes</b> 	<b>Boullgour</b>	<b>Piperade basquaise</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Chanteneige BIO</b>	***	***	<b>Yaourt nature + sucre</b>	<b>Camembert à couper</b>
DESSERT	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Crème vanille</b>	 <b>Cookie</b> 	<b>Fruit</b>
<i>Sans viande</i>	<b>Croq veggie tomate</b>	***	<b>Escalope panée végétale</b>	***	<b>Omelette</b>
<i>Sans porc</i>					

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

**Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpté, vinaifrette

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives, herbes de provence, sauce salade

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


## Nos sauces


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

**Sauce tomate basilic :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons


**Gratin de poisson :** cube de colin, fruits de mer, roux blanc, crème, fumet de poisson, curry, emmental râpé

Présence de porc \*

Ouf 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
-  Fabriqué dans le tarn

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE. 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 2 au 6 septembre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## RENTREE SCOLAIRE

## REPAS FROID

ENTRÉE	Carottes râpées	***	Concombre à la menthe	***	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Jambon blanc* <sup>1</sup>	Haché de bœuf BIO au jus	<b>Œuf mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Salade de riz
PRODUIT LAITIER	***	Edam	***	Yaourt nature**	***
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit	<b>Crème caramel</b>	Fruit**	<b>Mousse au chocolat</b>

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

### 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 sauces

**Sauce curry :** roux blanc, crème, fumet de poisson, curry  
**Sauce pesto :** basilic, fromage italien en poudre, huile de colza



Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



\*\* Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE. 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 9 au 13 septembre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## REPAS FROID

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	*** Saucisse aveyronnaise*	*** Rôti de dinde	Salade de pois chiche portugaise Aiguillette de poulet sauce moutarde <sup>1</sup>	*** Bœuf BIO bourguignon	Quiche lorraine* <sup>1</sup> Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Salade de blé	Brocolis méridionaux	Pommes vapeur	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre***	***	Yaourt nature**	Cantal
DESSERT	Fruit	Plaisir lait noisette	Flan vanille	Fruit**	***

Sans viande

Galette pois et blé

Palet végétarien à la montagnarde

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

\*\*\* petit suisse sucré (dieupentale)

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 pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

### Nos sauces

Sauce moutarde : roux blanc, crème, moutarde, bouillon de volaille, ail, persil  
Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf  
Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc \*

Ouf 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
- Fabriqué dans le tarn



\*\* Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 16 au 20 septembre 2024



VERDUN      LUNDI      MARDI      MERCREDI      JEUDI      VENDREDI

ENTRÉE	***	Piémontaise	Œuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue + croutons
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf <b>BIO</b> sauce aneth	Sauté de poulet basquaise <sup>1</sup>	Roti de porc aveyronnais au jus*	Paupiette de veau sauce orientale <sup>1</sup>	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Boulgour/Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature**	***	Edam	***	***
DESSERT	Fruit**	Fruit au sirop	Fruit	Crème caramel	Gâteau basque

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Tajine de pois chiche

\*\*\*

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

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

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

## Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\*\* Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 23 au 27 septembre 2024



VERDUN                      **LUNDI**                      **MARDI**                      **MERCREDI**                      **JEUDI**                      **VENDREDI**

ENTRÉE	Taboulé	***	***	Duo chou rouge / carottes râpées	***
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise <sup>1</sup> (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée printanière	Boulgour	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	***	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Fruit**	Tarte aux poires	***	Mousse au chocolat

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce citron

\*\*\*

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

## Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue  
Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine  
Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika  
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

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



Fabriqué dans le tarn



\*\* Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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 30 septembre au 4 octobre 2024



VERDUN                      LUNDI                      MARDI                      MERCREDI                      JEUDI                      VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	***	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc* <sup>1</sup>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillette + râpé
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature**	***	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Fruit**	Flan chocolat	***	Eclair au chocolat

*Sans viande*                      Colin sauce agrumes                      Croc veggie tomate                      \*\*\*                      \*\*\*                      Galette pois et blé  
*Sans porc*                      Colin sauce agrumes                      Galette pois et blé

## 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
- \*\* Aide UE à destination des écoles

## Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

## Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel

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

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE 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 7 au 11 octobre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Tarte au fromage	***	Salade de pâtes napolé	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature**	***	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre***	***
DESSERT	Fruit**	Fruit	Gaufre	***	Flan caramel

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

\*\*\* petit suisse sucré (dieupentale)

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

## Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

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

Nos sauces

Présence de porc \*



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



\*\* Aide UE à destination des écoles

Euf 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. L'annotation <sup>1</sup> signifie que l'origine de la viande est UE

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.