



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Quiche lorraine*	***	Oeuf mayonnaise
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Riz/Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Crème vanille	Crumble pomme poire	Fruit

Sans viande

Hoki sauce thym citron

Palet végétarien

Tarte au fromage

\*\*\*

Escalope panée végétale

Sans porc

Palet végétarien

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, vinaigrette, persil

**Tortellini provençal :** pâtes, ricotta, épinards

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce tomate :** tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	***		***	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	<b>SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SANGUINOLANTE</b>		<b>Couscous (boulette/merguez)</b>	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots blancs/carottes	<b>ENTRAILLE DE POTIRON</b>		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	***	<b>YAOURT SUCRÉ</b>		Cantal	***
Dessert	Mousse au chocolat	<b>HALLOWEEN BROWNIES</b>		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Colin sauce basquaise

Couscous végétarien

\*\*\*

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 :**

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches), boulette végétale, épices couscous

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

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

Gratin de poisson : moules, cubes de colin, crème, curry, ail, roux blanc

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, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercions 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 de 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	Salade de pâtes napoléon	***	Pâté de campagne*	Cœur de batavia
Plat principal	 Cordon bleu	 Bœuf aux olives	Paupiette de veau sauce champignons	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux 	Boulgour	Epinards béchamel 	Farfalle + râpé 
Produit laitier	***	***	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Fruit 	 Cookie 	Maestro chocolat	***	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Colin sauce citron

Surimi mayonnaise/Omelette

Sauce bolognaise végétale

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 :**


**Sauce aux olives :** roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de boeuf

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

**Sauce bolognaise végétale :** égrené végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron**
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Haché de veau au jus	Boulette d'agneau sauce brune	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri	Blé	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	***	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	***	Donut	Fruit

*Sans viande*

Hoki sauce tandoori

Veggie burger

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

Lasagne chèvre épinards

*Sans porc*

Les familles d'aliments :

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

**\*\*Duo de crudités (Verdun, Bessens, St Sardos, Dieupentale)**

-  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 :**

- Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence
- Velouté de potiron :** potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**


- Sauce tandoori :** roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentré, épices tandoori, oignons
- Sauce brune :** roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

VERDUN






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	***	Coleslaw	***
Plat principal	Gnocchi à la provençale	 Pilon de poulet rôti	 Colin sauce niçoise	Sauce carbonara*	 Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés	Semoule	Coquillettes + râpé 	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc sucré	***	Munster à couper 
Dessert	***	Cocktail de fruit	Spéculos	Flan vanille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Crêpe au fromage/ Veggie burger

\*\*\*

Sauce sicilienne

Omelette

Sans porc

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**


Sauce niçoise : fumet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail


Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provence, laurier, oignons


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

VERDUN








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	***	Mortadelle*	***	***
Plat principal	<b>Filet de poulet au jus</b>	 Boulette de bœuf sauce milanaise	 Wings de poulet fermier 	 Potée auvergnate*	 Poisson pané
Accompagnement	<b>Haricots beurre méridionaux</b>	Purée de pomme de terre	<b>Choux fleurs béchamel</b>	***	<b>Ratatouille/Pomme vapeur</b>
Produit laitier	***	Cantal 	***	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>	Camembert à couper
Dessert	<b>Compote pomme banane</b>	Fruit 	<b>Gâteau basque</b>	Confiture	<b>Flan pâtissier</b>
Sans viande	<b>Croc fromage</b>	Boulette végétale sauce milanaise	Thon mayonnaise/Galette quinoa provençale Thon mayonnaise	Potée aux légumes Potée aux légumes	***

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise


Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes


NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :


Sauce milanaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, vin blanc, fond brun, herbes de provence, oignons carotte


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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	***	Navet vinaigrette	Œuf mayonnaise 
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	 Colin sauce armoricaine	Blanquette de veau	 Lasagne bolognaise	Tajine de pois chiche
Accompagnement	Epinards béchamel 	Pommes rissolées	Poêlée carottes champignons	***	Semoule
Produit laitier	Pont l'évêque à couper 	***	Edam	***	***
Dessert	Fruit	 Cookie 	Flan chocolat	Compote pomme abricots	Fruit 

Sans viande

Tarte aux légumes

\*\*\*

Omelette

Lasagne au saumon

\*\*\*

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 :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française




Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Velouté pomme de terre poireaux**	***	Thon mayonnaise	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	***	Petit suisse sucré	***	***
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Tarte normande	Fruit	Mousse au chocolat
<i>Sans viande</i>	Palet végétarien	***	Crêpe tomate mozzarella / Croc fromage	Axoa végétarien	***
<i>Sans porc</i>	Palet végétarien		Crêpe tomate mozzarella		

## Les familles d'aliments :

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

**\*\*Duo de crudités (Verdun, Bessens, St Sardos, Dieupentale)**

- 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 :

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Axoa de boeuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égréné de boeuf

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	Macédoine	***	Menu de Noël		***
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	 Nuggets de poulet			Jambon blanc*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés			Farfalles 
Produit laitier	***	Gouda			Coulommiers à couper
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise			Flan caramel

Sans viande

\*\*\*

Nuggets de blé

Sans porc

Poisson pané

Poisson pané

Les familles d'aliments :

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


NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella


-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en Aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU FESTIF

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	***	***	Crêpe au fromage
Plat principal		<b>Saucisse aveyronnaise*</b>	Sauté de poulet aux olives	<i>Rôti de dinde sauce suprême</i>	Calamars à la romaine
Accompagnement		Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Petit pois cuisinés
Produit laitier		***	Camembert à couper	Fromage blanc nature	***
Dessert		Cocktail de fruit	Fruit	Carré au chocolat	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

Veggie burger

\*\*\*

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce aux olives : roux blanc, olive verte, bouillon de volaille, crème, ail, 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

*CRM vous souhaite une bonne année !*