



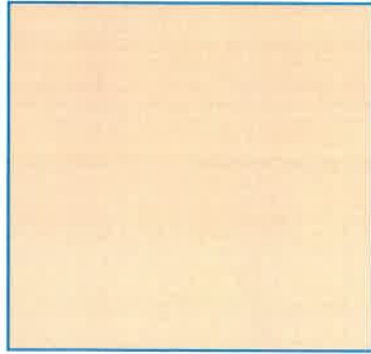
Lundi
CLSH

Jeudi
Epiphanie

Mardi
Mercredi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Quiche lorraine*

Wings de poulet fermier

Choux fleurs béchamel

Yaourt sucré

Tarte au fromage/ Palet végétarien

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :



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

Sauté de porc au miel*

Farfalles

Petit suisse aromatisé

Brioche des rois

Colin sauce citron

Colin sauce citron

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

Salade de riz

Dimanchés

Haricots verts persillés

Brioche des rois

Poisson meunière

Purée de butternut

Coulommiers à couper

Fruit



* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

Nos salades et nos plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

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



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé
Œuf florentine

Yaourt aromatisé

Carottes râpées
Paupiette de veau sauce chasseur
Blé
Petit suisse sucré

Mortadelle*
Colin poêlé
Pommes vapeur

Mousse au chocolat

Céleri mayonnaise**
Lasagnes bolognaises

Frais vanille

Nuggets de poulet
Pomme de terre/ratatouille
Emmental
Fruit

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce armoricaine

Surimi mayonnaise

Lasagne chèvre épinards

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 :

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

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

Oeuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

Nos sauces :

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



** Velouté de courgette (Orqueil/Monbequi)

* présence de porc

Oeuf de plain air

Label rouge

Pêche responsable

Bleu blanc cœur

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Janvier 2023



Jeudi
Nouvel an chinois

Mardi

Mercredi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Carbonnade flamande

Purée de pomme de terre

Yaourt vanille

Fruit

Blé provençal

Jambon blanc*

Brocolis persillés

Petit suisse aromatisé

Escalope viennoise

Duo pomme de terre/carottes

Gouda

Maestro vanille

Salade asiatique

Samoussa aux légumes et Nem au poulet + sauce nuoc mam

Riz crémeux

Chou vanille

Salade de haricots verts

Mac&Cheese

Yaourt aromatisé

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Pizza au fromage

Samoussa aux légumes

Sans porc

Les familles d'aliments :



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



- 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

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

* présence de porc

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère



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

Judi

Vendredi

Entrée	*** Saucisse aveyronnaise*	*** Salade de pâtes arlequin Sauté de poulet au curry	*** Boulette de bœuf sauce provençale	Rosette* Batonnet de colin pané	Macédoine
Plat principal	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Potatoes	Haricots verts méridional	
Accompagnement	Cœur de bleu à couper	Yaourt sucré	Petit louis	Petit suisse aromatisé	***
Produit laitier	Compote pomme fraise	***	Fruit	***	***
Dessert					Plan varié

Sans viande

Pané blé fromage

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce provençale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Pané blé fromage

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce provençale

Œuf mayonnaise

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 arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrtte

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



AOP



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

** Velouté de potiron (Orqueil/Monbequi)

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

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Coleslaw	
Hachis parmentier	

Yaourt aromatisé	

Crêpe au fromage	
Boeuf aux olives	
Choux fleurs persillés	

Flan caramel	

Pilon de poulet rôti	
Pommes vapeur	
Le Rousnot à couper	
Crêpe sucrée	

Colin fish and chips + citron	
Frites + ketchup	
Petit moulé	
Crêpe sucrée	

Jeudi
Chandeleur

Mercredi

Mardi

Vendredi

Carottes râpées	
Coquillettes*	

Yaourt au citron	

Sans viande

Hachis végétal aux lentilles

Galette aux légumes

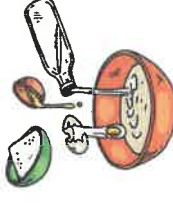
Omelette

Coquillettes sans viande

Sans porc

Coquillettes sans viande

Les familles d'aliments :



AOP

Fabriqués en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Légumes & fruits

● Viandes, poissons et oeufs

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

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

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

Coquillettes : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème

Nos sauces :

Sauce aux olives : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives, bouillon de boeuf

* présence de porc



CEuf 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

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Courgettes béchamel
Produit laitier	***
Dessert	Mousse au chocolat

Mardi

***	Blanquette de poulet
Blé	
Yaourt sucré	
Fruit	

Mercredi

***	Haut de cuisse rôti
Brocolis persillés	
Tartare	
Maestro chocolat	

Jeudi

Cœur de laitue + croûtons	
Haché de bœuf au jus	
Tortis + râpé	
Petit suisse aromatisé	***

Vendredi

Taboulé	
Poisson meunière	
Carottes persillées	

Tarte aux poires	

Sans viande

Palet végétarien

Sans porc

Palet végétarien

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers.
- Produits laitiers
- Produits végétaux secs

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provenance

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs,

huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, 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

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.

** Velouté de carotte/patate douce (Orgueil/Monbequi)

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Février 2023



VERDUN

Lundi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Céleri mayonnaise
Tortellini pomodoro e mozzarella

Fruit

Sans viande

Sans porc

Mardi

Salade de riz arlequin
Saucisse aveyronnaise*
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré

Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles

Mercredi

Carottes râpées
Gardiane de bœuf
Pennes

Gâteau Basque

Hoki sauce beurre blanc

Jeudi

Calamars à la romaine + citron
Légumes du marché
Gouda
Flan vanille

Couscous végétarien

Vendredi

Louscous (boulette/merguez)
Semoule
Yaourt aromatisé
Fruit

Les familles d'aliments :

Nos salades et nos plats composés :

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

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de bœuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



*

présence de porc

Oeuf de plain air

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique





CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Février 2023



VERDUN

Lundi

Entrée	Piémontaise
Plat principal	Escalope de poulet panée
Accompagnement	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Yaourt sucré
Dessert	***

Sans viande Escalope panée végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale

Mardi

***	Brandade de poisson
***	Carré ligueil à couper
	Mousse au chocolat

Mercredi

	Salade de pâtes napolitaines
	Sauté de poulet basquaise
	Légumes du marché
	Petit suisse aromatisé

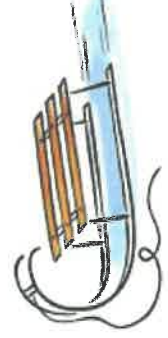
Jeudi

***	Grignotines de porc sauce barbecue*
	Duo pomme de terre/carottes
	Fromage blanc sucré
	Cookie

Vendredi

	Rosette*
	Poisson meunière
	Epinards béchamel + râpé

	Maestro vanille



* présence de porc

- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Omelette

Farçons

Farçons

Produits laitiers

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Nos salades et nos plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, colin

Farçons : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

Nos sauces :

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

Entrée	***
Plat principal	Axoa de boeuf
Accompagnement	Blé
Produit laitier	Mimolette
Dessert	Fruit

Sans viande

Axoa végétarien

Sans porc

Mardi

Taboulé	***
Boulette d'agneau sauce brune	
Brocolis méridional	
Yaourt aux fruits mixés	

Boulette végétale

Mercredi

***	***
Emincé de poulet au jus	
Purée de panais	
Petit suisse aromatisé	
Madeleine	

Poissonnette

Jeudi

***	***
Jambon blanc*	
Carottes persillées	
Coulommiers à couper	
Beignet choco noisette	

Galette aux légumes

Galette aux légumes

Vendredi

Cœur de batavia	***
Hoki sauce armoricaine	
Boullgour	

Flan chocolat	

Sans viande

Axoa 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 :

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Axoa de boeuf : égréné de boeuf, roux blanc, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbe de provence, laurier, épices

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

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



* présence de porc



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.