

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry
Accompagnement	Riz
Produit laitier	Carré ligueil à couper
Dessert	Compote pomme abricots

Sans viande

Sans porc

Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

**Les familles d'aliments :**

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

Macédoine	***
Sauté de porc sauce moutarde*	
Farfalles + râpé	
Maestro chocolat	

Hoki sauce citron

Hoki sauce citron

***	
Pilon de poulet rôti	
Brocolis méridionaux	
Gouda	
Flan caramel	
Croc fromage	

Lasagnes au saumon

Lasagnes indiennes	***
Petit suisse aromatisé	
Fruit	



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

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

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Piémontaise Saucisse aveyronnaise* 
Jardinière de légumes ***
Fruit

*** Liberté de bon et au jus
Pennes + râpé
Yaourt à la vanille 

Taboulé Haut de cuisse rôti
Choux fleurs persillés ***
Flan vanille

*** Gnocchi sauce tomate basilic
*** Compote pomme abricot 
Fouace aveyronnaise 

Crêpe au fromage 
Colin 3 céréales
Petits pois carottes ***
Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Sans porc

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

\*\*\*

**Les familles d'aliments :**



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en France

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 :*

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

*Nos sauces :*

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provenance, oignons

\* 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Africa tour

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves vinaigrette <b>Bonifette de heron sauce orientale</b> Purée de pomme de terre **** Fruit
---

*** <b>Escalope viennoise</b> Choux romanesco persillés Fromage blanc nature <b>Confiture</b>
---

Persillade de pomme de terre <b>Poisson meunière</b> Poêlée courgettes champignons *** Compote de pomme
---

*** <b>Sauté de poulet yassa</b> Riz Petit suisse aromatisé <b>Gâteau à la banane</b>
---

Œuf mayonnaise <b>Rôti de porc aveyronnais*</b> Tortis Camembert à couper ***
---

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

\*\*\*

Hoki sauce yassa

Gratin de tortis à la provençale

Gratin de tortis à la 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 :*

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqués en auvergne

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Bleu blanc cœur



\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



**VERDUN**

**Lundi**

Entrée	Blé provençal
Plat principal	Blanquette de veau
Accompagnement	Brocolis persillés
Produit laitier	***
Dessert	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

**Mardi**

***	Wings de poulet
	Frites + ketchup
	Yaourt sucré
	Fruit

Palet végétarien

**Mercredi**

Crêpe au jambon*	Calamars à la romaine
	Haricots beurre méridionaux
***	Maestro vanille

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

**Jeudi**

***	Jambon blanc*
	Coquillettes
	Edam
	Fruit

Œuf brouillé à la tomate

Œuf brouillé à la tomate

**Vendredi**

**Menu portugais**

Salade de pois chiche portugaise	Brandade de poisson
***	***
	Tarte flan

\*\*\*

Les familles d'aliments :

Nos salades et nos plats composés :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

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

Nos sauces :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- 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	***
Plat principal	<b>Grignottines de porc sauce barbecue*</b>
Accompagnement	Riz pilaf
Produit laitier	Carré ligueil à couper
Dessert	<b>Flan caramel</b>

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Omelette au fromage

\*\*\*

Rosette*
<b>Sauté de poulet basquaise</b>
Légumes du marché
Petit suisse sucré
***
Compote pomme fraise

Macédoine

***
<b>Filet de colin sauce citron</b>
Carottes persillées
Yaourt aromatisé
Cookie

***
<b>Tortillas provençales</b>
***
Groudia
Fruit

**Les familles d'aliments :**



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

Nos sauces :

- Sauce basquaise :** concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille
- Sauce barbecue :** fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue
- Sauce citron :** fumet de poisson, roux blanc, jus de citron, crème, oignons

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

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 R432-15 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  
Pâques

Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



\*\*\*  
**Paupiette de veau sauce forestière**  
Riz jaune  
Yaourt sucré  
**Petit beurre**

Crêpe tomate mozzarella  
**Rôti de porc aveyronnais\***  
Choux fleurs béchamel  
\*\*\*  
**Moelleux chocolat + Œuf de Pâques**

**Carottes râpées**  
**Parmentier de canard** \*\*\*  
\*\*\*  
**Moelleux chocolat + Œuf de Pâques**

\*\*\*  
**Pizza aux légumes**  
Haricots beurre persilles  
Emmental  
Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

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 :

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

Nos sauces :

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

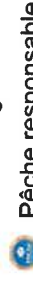
\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Coleslaw	***
<b>Hachis parmentier</b>	
***	
***	
Fruit	

***	
<b>Cordon bleu</b>	
Légumes du marché	
Yaourt sucré	
<b>Palmier</b>	

<b>Pâté de campagne*</b>	
<b>Aiguillette de poulet sauce tex mex</b>	
Boulgour	
***	
<b>Mousse au chocolat</b>	

Solade de pâtes méditerranéenne	
<b>Boeuf bourguignon</b>	
Carottes persillées	
***	
Compote de pomme	

Concombre maïs	
<b>Paëlla au poulet</b>	
***	
Yaourt aux fruits mixés	
***	

Sans viande  
Sans porc

Hachis végétal aux lentilles

Escalope panée végétale

Radis /Hoki sauce beurre blanc

Oeuf brouillé à la tomate

Paëlla au poisson

## 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, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de boeuf, oignons, herbes de provence



\* Présence de porc

● Oeuf de France

● Label rouge

● Pêche responsable

● Agriculture biologique