



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi

Entrée	Navet mayonnaise	***	Velouté de courgette**	Paté de campagne*
Plat principal	Raviolis oriental aux lentilles	***	Truffade*	Colin sauce citron
Accompagnement	Epinards béchamel	***	***	Légumes du marché
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	***	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Compote pomme fraise	***	Fruit	***

Sans viande

Sans porc

## 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés  
Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Truffade : pomme de terre, lardons, tomate fraîche, crème, ail, persil

Rétortillat : pomme de terre, tomate fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

## NOS SAUCES

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

\*\* cœur de laitue + croustons (dieupentale, verdun, st sardos)

\*\*\* 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 porc 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 11 au 15 Novembre 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée					Taboulé
Plat principal	<b>Blanquette de dinde</b> <b>Blé</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Maestro vanille</b>				<b>Colin 3 céréales</b> <b>Trio de légumes</b>
Accompagnement	<b>Colin sauce colombo</b> <b>Boulette végétale à la tomate</b> <b>Boulette végétale à la tomate</b>				<b>Lentilles cuisinées</b> <b>Pointe de brie à couper</b> <b>Fruit</b>
Produit laitier					<b>Yaourt aux fruits mixés</b>
Dessert					***

Sans viande

Sans porc

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits féculents et légumes secs

● Produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqués en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqués dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur



Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison

## Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

### NOS SAUCES

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

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



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Novembre 2024

Entrée	*** Carbonnade de bœuf Purée de potimarron
Plat principal	*** Fromage blanc nature + sucre Fruit
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Rosette*	Haut de cuisse rôti (poulet) maternelle Emincé Haricots plats persillés
***	Crème caramel

Macédoine	Colin poêlé
***	Frites au four + ketchup
***	Compote de pomme

Velouté de potiron**	Chili con carne
***	Yaourt fermier
***	

***	Rôti de porc aveyronnais au jus*
	Brocolis béchamel
	Gouda
	Flan pâtissier

Sans viande Galette quinoa provençale

Sans porc 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur



## Nos salades et nos plats composés

Chili sin carne: haricots rouges, maïs, égrené végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

## NOS SAUCES

Sauce carbonnade: roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de bœuf

\*\* Aide UE à destination des écoles

Calamars à la romaine

Calamars à la romaine

\*\* cœur de batavia (dieupentale, verdun, st sardos)

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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

Judi

Vendredi

Entrée	*** Saucisse aveyronnaise* Petit pois/carottes Yaourt aromatisé Fruit	Carottes râpées au citron Paupiette de veau à la crème Boulgour aux épices *** Mousse au chocolat	Perles aux légumes Rôti de dinde au jus Purée de patate douce *** Fruit au sirop	Gratin de la mer Rostis Mimolette Clafoutis au chocolat	*** Pizza aux légumes Haricots beurre méridionaux Fromage blanc nature + sucre Fruit
--------	---	---	--	--	--

Sans viande

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

Croc fromage

## 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



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Présence de porc \*



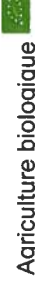
Œuf de France



Label rouge



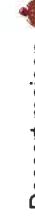
Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



\*\* Aide UE à destination des écoles





VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Décembre 2024

Entrée	*** Bœuf bourguignon	*** Salade asiatique	*** Paella au poulet	*** Boulette d'agneau au curry
Plat principal	Bie	Nuggets de poisson	*** Yaourt nature + sucre	Semoule
Accompagnement	Tartare	Purée de potiron	Fruit	Livarot à couper
Produit laitier	Flan caramel	Eclair au chocolat		Compote pomme abricots
Dessert				

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Paella au poisson

Curry de pois chiche

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

Appellation d'origine protégée

Présence de porc \*

Fabriqué en Aveyron

Œuf de France

Viande bovine française

Label rouge

Viande porcine française

Pêche responsable

Volaille française

Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Fabriqué dans le Tarn

Dessert maison

Bleu Blanc Cœur

\*\* 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. 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

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Décembre 2024



Entrée	*** Emincé de poulet basquaise	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
Plat principal	*** Pommes rissolées	Haché de bœuf au jus	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
Accompagnement	Coulommiers à couper	Brocolis persillés	Riz	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Fruit	Carré président	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert		***	***	Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

## 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

## Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

## NOS SAUCES

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentrée, poivrons, bouillon de volaille, ail

Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

\*\* Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certains composants 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 2023, 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.

Entrée	***
Plat principal	<b>Wings de poulet fermier</b>
Accompagnement	<b>Lentilles cuisinées</b>
Produit laitier	<b>Petit suisse nature + sucre</b>
Dessert	<b>Fruit</b>

Galette quinoa provençale

Sans viande

Sans porc

Salade de riz maison	***
<b>Cordon bleu (dinde)</b>	
<b>Haricots verts méridionaux</b>	
<b>Compote pomme banane</b>	

Escalope panée végétale



Cœur de laitue	
<b>Lasagne au saumon</b>	***
	***
<b>Compote de pomme</b>	

Jeudi

Menu de Noël

**Les familles d'aliments :**

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

	Appellation d'origine protégée	Présence de porc *
	Fabriqué en Aveyron	Œuf de France
	Viande bovine française	Label rouge
	Viande porcine française	Pêche responsable
	Volaille française	Agriculture biologique
	Certification environnementale niveau 2	Haute valeur environnementale
	Fabriqué dans le Tarn	Dessert maison
	Bleu Blanc Cœur	

**Nos salades et nos plats composés**

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

\*\* 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. 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.