

VERDUN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Roulé au fromage	Duo de crudités	***	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Rôti de dinde au jus	Colin court bouillon + citron	Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Pâtes au pesto	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	***	Fromage blanc sucré	Cantal	***
Dessert	Fruit	Crème vanille	***	GLACE**	Beignet à la pomme

Sans viande

Palet maraicher

Croc fromage

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

****SAVENES MOUSSE AU CHOCOLAT**



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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de bœuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices



** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *



Oeuf 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^{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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		***	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	***
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Pointe de Brie à couper	***	***	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Twibio au chocolat	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :

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

** Aide UE à destination des écoles

Appellation d'origine protégée

Fabrique en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tarrn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

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

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons



Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	***	***	Melon	Paté de campagne*	Coeur de laitue + croûtons
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	 Sauté de dinde sauce basquaise	 Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	Chips
Produit laitier	Emmental	 Yaourt nature + sucre	***	***	***
Dessert	Compote pomme fraise	 Fruit	Flan caramel	Fruit 	Clafoutis aux fruits rouges 
<u>Sans viande</u>	***	Galette pois et blé	***	Terrine de poisson/Moussaka au thon	Œuf mayonnaise
<u>Sans porc</u>				Terrine de poisson	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

Moussaka : aubergines, égrené de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

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

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges



** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

-  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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin sauce curry	Cordon bleu	Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Pommes vapeur / Ratatouille	Salade de pâtes	Légumes du marché
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	***	***	***
Dessert	GLACE**	Fruit	Paris Brest	Salade d'ananas	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

****SAVENES FLAN VANILLE**

Nos salades et nos plats composés

Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette

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

Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry

**** Aide UE à destination des écoles**

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	 Taboulé	***	***	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	 Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella au poisson	Calamars à la romaine	Lasagnes aux légumes du soleil	 Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes 	***	Pommes noisette	***	Salade de riz
Produit laitier	***	 Pointe de brie à couper 	Saint Nectaire 	Vache qui rit	***
Dessert	 Fruit 	Mestro vanille	Fruit 	***	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

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

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

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

Nos sauces

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel



** Aide UE à destination des écoles

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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 07 au 11 Juillet 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de pâtes Italienne	***	***	Melon	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Carottes vichy	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	***	Yaourt nature + sucre	Carré montsurrais à couper	***	***
Dessert	GLACE	Fruit	Crème vanille	Beignet à la pomme	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Colin 3 céréales

Tarte aux légumes

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte aux légumes

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori

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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande française
- Viande française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 14 au 18 Juillet 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée		***	***	Taboulé	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal		de cuisse rôti mater Emincé	Chipolatas grillées	Colin poêlé	Tajine de pois chiche
Accompagnement		Courgettes sauce salsa	Salade de riz	Légumes du marché	Coquillettes + râpé
Produit laitier		Fromage blanc nature BIO + sucre	Pont l'évêque à couper	***	***
Dessert		Petit beurre	Maestro chocolat	Fruit	Pêche au sirop

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

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

Nos salades et nos plats composés

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Juillet 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	***	Tomates mozzarella	***	Radis beurre
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Saucisse de francfort*	Axoà végétarien	Colin sauce citron	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes sautées	Riz/ Ratatouille	Semoule	Haricots verts persillés	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Saint Nectaire	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Flan caramel	Fruit	GLACE	Fruit	Clafoutis aux pêches

Sans viande

Hoki sauce provençale

Roulé végétal

Thon mayonnaise

Sans porc

Roulé végétal

Thon 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce axoà : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment

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

Présence de porc *

Ouf 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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 28 Juillet au 1 août 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade de blé printanière	***	Roulé au fromage	Melon	Salade de riz au thon
Plat principal	 Boeuf aux olives	Galette pois et blé	 Poisson pané + citron	Assiette anglaise*	 Rôti de porc aveyronnais au jus*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Purée de patate douce	Courgette béchamel	***	 Poêlée printanière
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Crème vanille	Madeleine	Mousse au citron	***	Salade d'ananas

Sans viande

Colin sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée

Fabrique 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 au thon : Riz, thon, tomate, mayonnaise

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Nos sauces:

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

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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 4 au 8 août 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Concombre mais vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	***
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Saucisse aveyronnaise*	Omelette	Brandade de merlu
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés	Salade de pâtes	Carottes à la coriandre	***
Produit laitier	***	Fromage blanc nature + sucre	***	***	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	Moelleux au chocolat	Fruit au sirop	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce basquaise

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

Sans porc

Pizza au 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

Nos salades et nos plats composés

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

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

Nos sauces

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

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^{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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 11 au 15 août 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	***	Taboulé	Melon	Salade de perles au surimi	
Plat principal	 Boulette de bœuf sauce brune	 Pilon de poulet rôti	 Hachis végétal aux lentilles	 Œuf mayonnaise	
Accompagnement	Riz	Courgettes à la tomate	***	Salade de haricots verts	
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt aux fruits mixés	***	
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Fruit 	

Sans viande

Boulette végétale sauce tomate

Tarte au fromage

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, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce brune : roux blanc, carottes, oignons, crème, ail, persil, jus de veau

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^{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.