

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

MENU DES PETITS MUSCLES

Entrée	Carottes rapées	Salade de pâtes napoli	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Colin sauce citron	Filet de poulet au jus	Boulettes végétariennes sauce Rougail
Accompagnement	Frites	Haricots plats méridionaux	Semoule	Epinards béchamel	Farfalle
Produit laitier	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Pomme	Cookie	Maestro chocolat	Confiture	Compote

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Surimi mayonnaise/Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

Nos salades

Salade de pâtes napolitaines : maïs, tomate, pâtes

Nos plats composés :

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

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

Boulettes végétariennes sauce Rougail : Boulettes tomates, basilic, soja

Sauce Rougail : piments, tomates, ail, oignon, curcuma

Présence de porc *

Oeuf 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'information du 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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de courgettes	Blé	Petit pois	***
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Chanteneige	Emmental à la coupe
Dessert	Poire	Compote pomme fraise	Gélifié	Donut	Pomme

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Boulette végétale sauce tomate

Lasagne chèvre épinards

Sans porc

Les familles d'aliments

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

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

-  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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	Salade de haricots verts	Salade de riz	Macédoine	Coleslaw	Salade de blé
Plat principal	Gnocchi à la provençale	Pilon de poulet rôti	Colin sauce oseille	Sauce carbonara*	Gardiane de boeuf
Accompagnement	***	Salsifis sauce tomate	Semoule	Coquillette	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt Aromatisé	Munster à la coupe	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Mimolette
Dessert	Kiwi	Compote de pomme	Spécuclos	Flan vanille	Prune

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Véggie burger
- Crêpe au fromage
- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce nicoise : 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

Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche responsable



Label rouge



Oeuf de France



Présence de porc *



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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



Entrée	Piémontaise
Plat principal	Palet végétarien
Accompagnement	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Carré président
Dessert	Compote pomme banane

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

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Salade de pâtes italienne: pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Pêche responsable

Label rouge

Ceuf de France

Présence de porc *



MARDI

MERCREDI



JEUDI

Friand au fromage
Wings de poulet fermier
Choux fleurs béchamel
Petit suisse aromatisé
Banane

Velouté de légumes
Potée auvergnate*

Camembert à la coupe
Flan patissier

Salade de pâtes italienne
Poisson pané
Ratatouille
Fromage blanc nature
Confiture

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé
Aiguillette de poulet au jus
Epinards béchamel
Petit suisse arôme
Poire

Carottes râpées
Colin sauce armoricaine
Pomme vapeur
Yaourt sucré
Cookie

Salade de riz arlequin
Blanquette de veau
Poêlée carottes champignons
Edam
Fian chocolat

Œuf mayonnaise
Tajine de pois chiche
Semoule
Pointe de brie à la coupe
Prune

Radis beurre
Lasagne bolognaise
Petit moulé aux noix
Compote pomme abricot

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 SALAMES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

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

NOS SALAMES 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

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'information 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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre	Crêpe tomate mozzarella	Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti	Axoa de boeuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tartare	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	Clémentine	Tarte pomme	Orange	Mousse au chocolat

Sans viande

Palet végétarien

Sans porc

Palet végétarien

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Crêpe tomate mozzarella
Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

Axoa végétarien



Appellation d'origine protégée



Fabriqu^é 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, égrené de boeuf

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'information consommateur sur la Provenance des viandes 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.



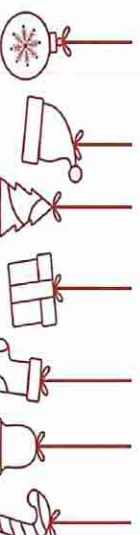
MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Menu de Noël

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macedoine
Tortellini pomodoro mozzarella

Petit moulé
Crème chocolat

Persillade de pomme de terre
Nuggets de poulet
Choux fleurs persillés
Gouda
Compote pomme fraise

Blé provençal
Paupiette de veau sauce forestière
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Banane

Coleslaw
Jambon blanc*
Farfalles
Coulommiers à couper
Flan caramel



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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, persil
Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette
Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

- Présence de porc *
Oeuf 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.