



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
EPIPHANIE

| ENTRÉE | *** | Persillade de pomme de terre | Betteraves vinaigrette | Œuf mayonnaise | *** |
|-----------------|------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------------|----------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Bœuf provençal | Haut de cuisse rôti Emincé mater | Hachis parmentier | Tajine de dinde | Cordon bleu |
| ACCOMPAGNEMENT | Blé | Haricots beurre méridionaux | *** | Semoule | Choux fleurs paprika |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aromatisé | Saint Nectaire | *** | Fromage blanc sucré | Edam |
| DESSERT | Fruit | *** | Brioche des rois | *** | Brioche des rois |

Sans viande

Colin sauce provençale

Palet montagnard

Brandade de merlu

Tajine de pois chiche

Croc fromage

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

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

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence



** 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Macédoine | *** | Tarte au fromage | Velouté de potiron** | *** |
|-----------------|------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Saucisse aveyronnaise* | Colin sauce Nantua | Rôti de dinde au jus | Lasagne bolognaise | Emincé de poulet bio sauce tandoori |
| ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes + râpé | Boullgour | Ratatouille/Pommes vapeur | *** | Carottes persillées |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt fermier | Fromage fouetté | *** | *** | Coulommiers à couper |
| DESSERT | *** | Fruit | Mousse au chocolat | Fruit | Maestro vanille |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Calamars à la romaine

Lasagne ricotta épinards chèvre

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

** Cœur de batavia + croûtons (Verdun/Dieupentale/St Sardos)

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 potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail
Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail
Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

** 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.



| VERDUN | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| ENTRÉE | *** | *** | Salade de pois chiche portugaise | Carottes râpées | Salami* |
| PLAT PRINCIPAL | Roulé au fromage | Sauté de dinde au curry | Merguez de volaille | Poisson meunière + citron | Pot au feu |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts persillés | Julienne de légumes | Petit pois/carottes | Riz à la tomate | *** |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré | Pointe de brie à couper | *** | Cantal | *** |
| DESSERT | Fruit | Compote pomme banane | Eclair au chocolat | *** | Cake fleur d'oranger maison |
| <i>Sans viande</i> | *** | Hoki sauce citron | Roulé végétal | *** | Oeuf mayonnaise/ Potée aux légumes |
| <i>Sans porc</i> | | | | | Oeuf mayonnaise |

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 pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

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

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

-  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



** 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

| ENTRÉE | *** | Thon mayonnaise | Salade de blé maison | Velouté de courgettes** | Nem au poulet |
|-----------------|---------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Escalope viennoise | Velouté de poulet sauce forestière | Colin sauce thym citron | Tortellini pomodoro mozzarella | Sauté de porc au caramel |
| ACCOMPAGNEMENT | Lentilles cuisinées | Trio de légumes | Epinards béchamel | *** | Riz aux petits légumes |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Pont l'évêque à couper | *** | *** | *** |
| DESSERT | Fruit | *** | Compote pomme poire | Fruit | Beignet ananas |

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

**Chou rouge (Verdun/St Sardos/Dieupentale)

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 blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

** 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.



VERDUN

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI
CHANDELEUR

VENDREDI

| ENTRÉE | *** | *** | Taboulé | Cœur de batavia + croûtons | *** |
|-----------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Paupiette de veau à la moutarde | Bœuf aux olives | Haut de cuisse rôti Emincé mater | Tartiflette* | Colin poêlé |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots beurrés persillés | Purée de pomme de terre | Brocolis méridionaux | *** | Carottes persillées |
| PRODUIT LAITIER | Saint Nectaire | Yaourt nature+ sucre | Carré président | *** | Yaourt fermier |
| DESSERT | Crème caramel | Fruit | *** | Crêpe vanille | Fruit |

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalote

Croq veggio tomate

Tartiflette sans viande

Sans porc

Tartiflette sans viande

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 haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

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

Sauce échalote : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalote

Présence de porc *

Ouf 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

** 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^{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

| ENTRÉE | *** | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|------------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Emincé de poulet bio à la crème | Colin sauce curry | Pâté de campagne* Omelette | Betteraves ciboulette Sauce bolognaise | *** Jambon blanc* |
| ACCOMPAGNEMENT | Choux fleurs persillés | Pommes duchesses | Légumes du marché | Torsades | Pomme vapeur / Ratatouille |
| PRODUIT LAITIER | Pointe de brie à couper | Yaourt aromatisé | *** | Fromage blanc sucré | Edam |
| DESSERT | Frais vanille | Fruit | Compote pomme banane | *** | Clafoutis aux fruits rouges |

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Sauce bolognaise aux lentilles

Calamars à la romaine

Sans porc

Surimi mayonnaise

Calamars à la romaine

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

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

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

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc *

Ouf 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



** 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^{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 17 au 21 Février 2025

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | *** | Salade de pâtes italienne | Velouté pomme de terre poireaux** | Œuf mayonnaise | Cœur de batavia + croutons |
|-----------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
| PLAT PRINCIPAL | Blanquette de dinde | Palet montagnard | Lasagne bolognaise | Poisson pané | Boulette d'agneau sauce orientale |
| ACCOMPAGNEMENT | Boulgour aux épices | Haricots verts méridionaux | *** | Epinards béchamel | Coquillettes + râpé |
| PRODUIT LAITIER | Mimolette | Yaourt brassé fraise | Chanteneige | *** | *** |
| DESSERT | Fruit | *** | Mousse au chocolat | Fruit | Crème vanille |

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

****Chou blanc (Verdun/St Sardos/Dieupentale)**

- 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 pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, organ
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pates, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, creme fraiche, basilic.

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

- 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 24 au 28 Février 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | ENTRÉE | ENTRÉE | ENTRÉE | ENTRÉE | ENTRÉE |
|-----------------|----------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|----------------------------------|
| | Piémontaise | *** | Crêpe au fromage | *** | Salade de pois chiche portugaise |
| PLAT PRINCIPAL | Pilon de poulet rôti | Haché de bœuf au jus | Rôti de dinde au jus | Rougail saucisse* | Calamars à la romaine |
| ACCOMPAGNEMENT | Trio de légumes | Lentilles cuisinées | Petits pois cuisinés | Riz créole | Poêlée brocolis champignons |
| PRODUIT LAITIER | *** | Yaourt nature + sucre | *** | Yaourt aromatisé | *** |
| DESSERT | Maestro vanille | Fruit | Marbré aveyronnais | Fruit | Flan caramel |

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hokiauce rougail

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

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, 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.