



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Octobre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	Salade automnale	Friand au fromage	***	***	Salade de riz au surimi
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au caramel*	Cordon bleu (dinde)	Hoki sauce tandoori	Palet maraicher	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé	
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Blé à la tomate	Carottes persillées	Purée de potimarron	maternelle	Haricots verts méridionaux
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	***	***	Petit suisse aromatisé	***	
DESSERT	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Flan caramel	

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Calamars à la romaine

Sans porc

Tarte 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 automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette

Salade de riz au surimi : riz, miette de surimi, poivrons, mayonnaise

Nos sauces

Sauce caramel : oignon, sucre, fond brun

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentrée, oignons, épices tandoori

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	Carottes râpées	Salade de blé tomate feta	Œuf mayonnaise	***	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Rôti de dinde au jus	BOULETTE DE MONSTRE SAUCE BRUNE	<p><i>Jour Férié</i></p>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Tortis	ENTRAILLE DE PATATE DOUCE	
PRODUIT LAITIER	***	***	***	PETT SUISSE SUCRÉ	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	FOUACE CAMPAGARDE	

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Croq veggio tomate

Gratin de tortis à la provençale

Sans porc

Colin sauce armoricaine

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé tomate feta : blé, tomates, feta, vinaigrette, herbes de provence

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

Nos sauces

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

Boulette de monstre sauce brune : boulette d'agneau

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

Toutefois, en raison d'approvisionnement, CRM Rodez 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	Navet mayonnaise	***	***	Velouté de courgette**	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus	Goulash de bœuf	Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel	Coquillettes	***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	***	Fromage blanc nature + sucre	Cantal	***	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit	Flan chocolat	Fruit	***

Sans viande

Palet montagnard

Hoki sauce échalotte

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Sans porc

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

** cœur de laitue + croûtons (dieupentale, verdun, 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 courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

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

Rétortillat : pomme de terre, tomme 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



** 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.



JEUDI

VENDREDI

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL		***	Crêpe au fromage	***	Taboulé
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de dinde	Gardiane de bœuf	Omelette	Colin 3 céréales
PRODUIT LAITIER		Blé	Choux de Bruxelles	Lentilles cuisinées	Trio de légumes
DESSERT		Saint Nectaire	***	Pointe de brie à couper	Yaourt aux fruits mixés
		Maestro vanille	Gaufre	Fruit	***

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur



** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, 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

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	***	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron**	***
PLAT PRINCIPAL	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé	Colin poêlé	Chili con carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potimarron	maternelle	Frites au four + ketchup	***	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature + sucre	***	***	Yaourt fermier	Gouda
DESSERT	Fruit	Crème caramel	Compote de pomme	***	Flan pâtissier

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise /Galette

Chili sin carne

Calamars à la romaine

Sans porc

Œuf mayonnaise

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :

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

** cœur de batavia (dieupentale, verdun, 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

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

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de boeuf

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

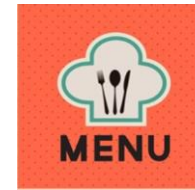
Haute valeur environnementale

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

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

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

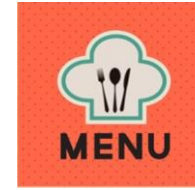


** Aide UE à destination des écoles

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	***	***	Salade asiatique	***	***
PLAT PRINCIPAL	 Bœuf bourguignon	 Grignotines de porc sauce barbecue*	Nuggets de poisson 	Paella au poulet	Boulette d'agneau au curry
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Choux fleurs persillés	Purée de potiron 	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Tartare	Petit suisse aromatisé	***	 Yaourt nature + sucre 	 Livarot à couper
DESSERT	Flan caramel	Fruit 	Eclair au chocolat	 Fruit 	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Curry de pois chiche

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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 asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, vinaigrette, jus de citron, persil


Paella au poulet : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella

Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma


Nos sauces


Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

 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 

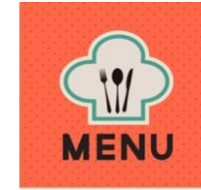


** Aide UE à destination des écoles

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	***	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet basquaise	Haché de bœuf au jus	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Riz	***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président	Yaourt aux fruits mixés	***	***
DESSERT	Fruit	***	***	Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Colin sauce basquaise

Galette pois et blé

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

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

Fabriqués 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 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 16 au 20 Décembre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

MENU DE NOEL

ENTRÉE	***	Salade de riz maison	MENU DE NOEL	MENU DE NOEL	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)			Lasagne au saumon
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux			***
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature + sucre	***			***
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane			Compote de pomme

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

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 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

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 23 au 27 Décembre 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MENU DE NOEL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***				
PLAT PRINCIPAL	 Pilon de poulet rôti				
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs béchamel				
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré				
DESSERT	Fruit 				

Sans viande


Œuf mayonnaise / Croc veggie tomate

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

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaine, vinaigrette

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, crème, mozzarella


Nos sauces

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, herbes de provence, ail

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 

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	Betteraves vinaigrette	***				
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aveyronnais*	Nuggets de poulet + ketchup				
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Petits pois carottes				
PRODUIT LAITIER	***	Buchette mélangée à couper				
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit				

Sans viande

Tarte au fromage

Nuggets de blé + ketchup

Sans porc

Tarte au fromage

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, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème

- 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 *

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.