



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Salade de pois chiche à la portugaise 	Salade grecque 
Plat principal	Raviolis (stock tampon)	 Irish stew 	 Cordon bleu	Rôti de veau au jus¹	Gratin de poisson
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Lentilles	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote (stock tampon)	Chanteneige BIO	 Pont l'évêque à couper 	***	***
Dessert	Biscuit (stock tampon)	Fruit	Flan chocolat	Gaufre liegeoise 	Fruit 

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Colin 3 céréales

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

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

Salade grecque : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces:

Sauce irlandaise ; roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 20 au 24 Mai 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU ANTI-GASPI

Entrée		Salade de blé printanière	Carottes râpées	***	Concombre vinaigrette
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boulgour	Tortis/Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		***	Petit suisse aromatisé	Edam BIO	***
Dessert		Crème caramel	***	Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

Colin sauce niçoise

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

Les familles d'aliments :



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 blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Nos sauces

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



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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti ¹ Emincé (mater)	Bœuf BIO stroganov	Blanquette de poulet ¹	Paupiette de veau à la moutarde ¹	Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés	Tortis	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	***	***	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Crème vanille BIO	Fraises	Fouace campagnarde	Fruit
Sans viande	Croc fromage	Colin sauce Nantua	Palet maraicher	Gratin de tortis à la provençale	***
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

Nos salades et nos plats composés

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

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 à l'orange	Œuf BIO mayonnaise	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet ¹	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet ¹
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	***	***	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Glace
<i>Sans viande</i>	Croc fromage	***	Nuggets de blé	***	Paella au poisson
<i>Sans porc</i>	Croc fromage				

Les familles d'aliments :

- ViandeS, poissonS et oeufS
- LégumeS & fruitS
- ProduitS céréaliereS, 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

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon
Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 10 au 14 Juin 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Quiche lorraine*	Salade de tomates	***
Plat principal	Bœuf BIO à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles + râpé	Riz/Ratatouille
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Yaourt fermier	***	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan vanille BIO	Fruit	Compote pomme banane	Beignet à la pomme	Fruit

REPAS FROID

FÊTE DU SPORT

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

● Viande.S. poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf
Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc



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



Fabriqué dans le tarn

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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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	***	***	***	***	***
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière ¹	Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise	Boulette de bœuf sauce brune	Pâté de campagne* Colombo de poisson	Melon à couper Jambon blanc* ¹
Accompagnement	Gnocchis	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Chanteneige BIO	Camembert à couper	***	***
Dessert	Madeleine	Fruit	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat
<i>Sans viande</i>	Gnocchis sauce tomate basilic	Pizza au fromage	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise Thon mayonnaise	Tarte aux légumes Tarte aux légumes
<i>Sans porc</i>					

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

Nos sauces

- Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons
- Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
- Sauce brune :** roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail
- Sauce colombo :** roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

MENUS DES ENFANTS ORGUEIL

REPAS FROID

Entrée	***	Carottes râpées à l'orange	Mortadelle* ¹	Melon à couper	***
Plat principal	Pizza au fromage	 Cordon bleu	 Colin 3 céréales	 Saucisse grillée* 	Carbonade de bœuf BIO
Accompagnement	Jardinière de légumes 	Riz crémeux	Petits pois/carottes	Salade de pâtes 	Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers à couper	***	***	***	Vache qui rit
Dessert	Flan vanille	Donuts	Croissant abricots	Twibio au chocolat 	Fruit
Sans viande	***	Hoki sauce Dugléré	Terrine de poisson	Oeuf mayonnaise	Gratin de poisson
Sans porc			Terrine de poisson	Oeuf 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, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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 01 au 05 Juillet 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	***
Plat principal	Boulette d'agneau à l'orientale ¹	Aiguillette de poulet au jus ¹	Rôti de porc aveyronnais au jus*	Colin sauce citron	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Frites au four	Brocolis persillés	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	***	Edam	Fromage blanc nature	Carré de l'Est à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Glaces	Confiture	Fruit	Gaufre liegeoise

Sans viande

Boulette tomate basilic à l'orientale

Croc fromage

Œufs brouillés

Sans porc

Œufs brouillés

Les familles d'aliments :

● Viande.S. poissons et oeufs ● LégumeS & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes sec.S ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz: riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	***	***	Melon à couper	***
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori ¹	Jambon blanc* ¹	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	***	Yaourt sucré BIO	Pointe de brie à couper	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Palet maraicher

Tarte au fromage

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte au fromage

Terrine de poisson

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

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 *

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**. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

REPAS FROID

JEUDI

VENREDI

Entrée	***	***	Salade de tomates	Taboulé	***
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Haut de cuisse rôti	Pizza au fromage	Colin 3 céréales	Sauce carbonara*¹
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre persillés	Salade de riz	Légumes du marché	Farfalles + râpé
Produit laitier	Chanteneige BIO	Fromage blanc aromatisé	***	***	Gouda
Dessert	Fruit	Petit beurre	Maestro chocolat	Gâteau basque	Pêche au sirop
<i>Sans viande</i>	Colin sauce niçoise	Croc veggie tomate	***	***	Poisson meunière
<i>Sans porc</i>					Poisson meunière

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 provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème liquide, 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'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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 22 au 26 Juillet 2024



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	***	***	Radis beurre		
Plat principal	Emincé de poulet fermier BIO au jus	Saucisse de francfort*	Hoki sauce curry	Salade de riz au thon	Melon à couper
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes	Semoule	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise
Produit laitier	Vache qui rit	Saint Nectaire	***	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes
Dessert	Crème vanille BIO	Pastèque	Brownie chocolat noisette	Yaourt brassé à la banane	***

Sans viande

Croc fromage

Roulé végétal

Sans porc

Roulé végétal

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 riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.