



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



VERDUN

**Lundi**  
RENTREE SCOLAIRE

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	***	Concombre à la menthe	***	Melon à couper
Plat principal	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Jambon blanc*	Haché de bœuf BIO au jus	<b>Œuf mayonnaise</b>
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Salade de riz
Produit laitier	***	Edam	***	Yaourt nature**	***
Dessert	Muffin pépites de chocolat	Fruit	<b>Crème caramel</b>	Fruit**	Mousse au chocolat

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   ● 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 sauces

**Sauce curry :** roux blanc, crème, fumet de poisson, curry  
**Sauce pesto :** basilic, fromage italien en poudre, huile de colza



Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale



\*\* Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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<sup>er</sup> 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 9 au 13 septembre 2024



VERDUN

Lundi

Mardi  
REPAS FROID

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	***		***	
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Rosette*	Salade de pois chiche portugaise	Bœuf BIO bourguignon	Quiche lorraine*
Accompagnement	Poêlée courgettes champignons	Salade de blé	Rôti de dinde	Pommes vapeur	Calamars à la romaine + citron
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre***	Brocolis méridionaux	Yaourt nature**	Petits pois/carottes
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette	***	Fruit**	Cantal

Sans viande

Galette pois et blé

Thon mayonnaise

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

Thon mayonnaise

Tarte au fromage

## Les familles d'aliments :

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

\*\*\* petit suisse sucré (dieupentale)

## Nos salades et nos plats composés

**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

## Nos sauces

**Sauce moutarde :** roux blanc, crème, moutarde, bouillon de volaille, ail, persil

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

**Sauce beurre blanc :** roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème



\*\* Aide UE à destination des écoles

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<sup>er</sup> 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 septembre 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Piémontaise	Œuf mayonnaise	Melon à couper	Coeur de laitue + croutons
Plat principal	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Paupiette de veau sauce orientale	Brandade de saumon
Accompagnement	Riz	Haricots beurre méridionaux	Boulgour/Ratatouille	Semoule aux épices	***
Produit laitier	Yaourt nature**	***	Edam	***	***
Dessert	Fruit**	Fruit au sirop	Fruit	Crème caramel	Clafoutis à la vanille maison

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Tajine de pois chiche

\*\*\*

Sans porc

Galette quinoa provençale

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

## Nos salades et nos plats composés

**Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

**Brandade de saumon :** purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

## Nos sauces

**Sauce aneth :** roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

**Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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<sup>er</sup> 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 septembre 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	***	***	Duo chou rouge / carottes râpées	***
Plat principal	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
Accompagnement	Poêlée printanière	Boulgour	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
Produit laitier	***	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Fruit**	Tarte aux poires	***	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Hoki sauce citron

\*\*\*

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

## 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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

## Nos sauces

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

**Sauce tex mex :** roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine

**Sauce goulash :** roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika

**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



Fabriqué dans le tarn



\*\* 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<sup>er</sup> 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 septembre au 4 octobre 2024



VERDUN Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	***	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Cœur de batavia + croutons
Plat principal	Sauté de porc au miel*	Sauté de dinde sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquille + râpé
Produit laitier	***	Yaourt nature**	***	Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	Fruit**	Flan chocolat	***	NEW Cake cacao maison

Sans viande Colin sauce agrumes Croc veggie tomate \*\*\* \*\*\* Galette pois et blé  
Sans porc Colin sauce agrumes    Galette pois et blé

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Bleu blanc cœur
- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- \*\* Aide UE à destination des écoles

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette**

### Nos sauces

- Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel**
- Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil**
- Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème**

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 remercier 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<sup>er</sup> 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 7 au 11 octobre 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Tarte au fromage	***	Salade de pâtes napolitain	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf au jus
Accompagnement	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Yaourt nature**	***	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre***	***
Dessert	Fruit**	Fruit	Gaufre	***	Flan caramel

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Hoki sauce Dugléré

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

\*\*\* petit suisse sucré (dieupentale)

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

## Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise  
Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

## Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre  
Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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<sup>er</sup> 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					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

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





\*\* Aide UE à destination des écoles


Nos salades et nos plats composés


Nos sauces

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation <sup>1</sup> 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.