



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
EPIPHANIE

ENTRÉE	Coloslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	<b>Bœuf provençal</b>	<b>Haut de cuisse rôti</b>	<b>Brandade de merlu</b>	<b>Tajine de pois chiche</b>	<b>Cordon bleu</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Blé</b>	<b>Haricots beurre méridionaux</b>	***	<b>Semoule</b>	<b>Choux fleurs paprika</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Edam</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Brioche des rois</b>

Sans viande

Colin sauce provençale

Palet montagnard

\*\*\*

\*\*\*

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

**Coloslaw** : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise  
**Persillade de pomme de terre** : pomme de terre, persil, vinaigrette  
**Salade de riz au thon** : riz, thon, tomate, mayonnaise

**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

- \* 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<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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Blé provençal	Macédoine	Tarte au fromage	Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boullgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse sucré	Camembert à couper
DESSERT	Madeleine	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

\*\*\*

Calamars à la romaine

\*\*\*

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

### 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

**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**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

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<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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
PLAT PRINCIPAL	Salade de pâtes arlequin		Céleri mayonnaise		Salade de pois chiche portugaise		Carottes râpées		Cœur de laitue	
ACCOMPAGNEMENT	Roulé au fromage		Sauté de dinde au curry		Merguez de volaille		Poisson meunière + citron		Pot au feu	
PRODUIT LAITIER	Haricots verts persillés		Pommes sautées		Petit pois/carottes		Riz à la tomate		***	
DESSERT	Yaourt sucré		Pointe de brie à couper		Samos		Cantal		Petit suisse aromatisé	
	Fruit		Compote pomme banane		Fruit		Crème vanille		Cake fleur d'oranger maison	

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce citron

Roulé végétal

\*\*\*

Potée aux légumes

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

**Salade de pâtes arlequin :** farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette  
**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

Présence de porc \*

Oeuf 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

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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	Navet mayonnaise	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	Emmental	Tartare	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	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

- 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



- \* 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<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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI  
CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw	Salade de haricots rouges	Cœur de batavia	Salade de riz arlequin
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Bœuf aux olives	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré président	Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

Croc veggie 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

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

**Coleslaw** : chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

**Salade de haricots rouges** : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

**Salade de riz arlequin** : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

**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 échalotte** : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

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

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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Edam	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Surimi mayonnaise

\*\*\*

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

**Duo de crudités :** céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

**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 \*

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

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.