

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES PETITS MUSCLÉS

Entrée	Potage	Salade de pâtes napoli	Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	 Cordon bleu	 Bœuf aux olives	 Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Frites	Haricots plats méridionaux	Epinards béchamel	Farfalle
Produit laitier	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Pomme	 Cookie	Confiture	Compote

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Surimi mayonnaise/Omelette

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 napolé : maïs, tomate, pâtes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de bœuf

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

Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentrée, oignon, herbes de provenance, pulpe de tomate, roux blanc

Présence de porc *

Ouf 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. 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

VENREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger		 Colin 3 céréales	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de courgette 	Boulette végétale sauce tomate	Petit pois	***
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Emmental à la coupe 
Dessert	Poire	Compote pomme fraise	***	Donut	Pomme 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Boulette végétale sauce tomate

Lasagne chèvre épinards

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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivré, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentré, épices tandoori, oignons

Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage		Coleslaw	Salade de blé
Plat principal	Gnocchi à la provençale	Pilon de poulet rôti		Sauce carbonara* Coquillettes	Gardiane de boeuf Carottes persillées
Accompagnement	**** Yaourt Aromatisé	Salsifis sauce tomate Munster à la coupe		Tartare ail et fines herbes Flan vanille	Mimolette Prune
Produit laitier	Kiwi	Compote de pomme	***		
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Veggie burger
- Crêpe au fromage
- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce nicoise : fumelet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provenance, laurier, oignons

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Pêche responsable

Label rouge

Oeuf de France

Présence de porc *

- 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. 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



Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Piémontaise
Palet végétarien
Haricots beurre persillés
Carré président
Compote pomme banane

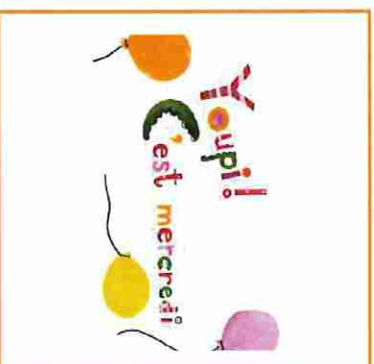
Boulette végétale sauce
milanaise

Galette quinoa provençale

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Chou blanc vinaigrette
Boulette de bœuf sauce milanaise
Purée de pomme de terre
Cantal
Pomme



Vélouté de légumes
Potée auvergnate*
Camembert à la coupe
Flan pâtissier

Salade de pâtes italienne
Poisson pané
Ratatouille
Fromage blanc nature
Confiture

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENREDI

Sans viande

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Vélouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Salade de pâtes italienne: pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce milanaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, vin blanc, fond brun, herbes de provence, oignons
carotte

Haute valeur environnementale



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé
Aiguillette de poulet au jus
Epinards béchamel
Petit suisse arôme
Poire

Carottes râpées
Colin sauce armoricaine
Pomme vapeur
Yaourt sucré
Cookie

Omelette
Yopii! C'est mercredi!

Œuf mayonnaise
Tajine de pois chiche
Semoule
Pointe de brie à la coupe
Prune

Radis beurre
Lasagne bolognaise
Petit moulé aux noix
Compote pomme abricot

Sans viande

Tarte aux légumes

Omelette

Lasagne au saumon

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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail

- 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 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.



5 ELE. EGALIM
5 JOURS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc au jus* Lentilles Mimolette Maestro vanille	Pizza au fromage Haricots beurre persillés Yaourt aux fruits mixés Clémentine	Axoa de boeuf Riz Tartare Orange	Brandade maison **** Livarot à couper Mousse au chocolat
Accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				

Sans viande

Palet végétarien

Sans porc

Palet végétarien

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Crêpe tomate mozzarella

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Croc fromage

Axoa végétarien



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 :

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

Brandade maison : purée de pomme de terre, cube de colin, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Axoa de boeuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égrené de boeuf

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 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.



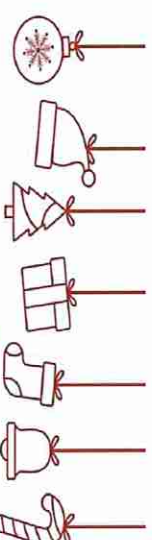
MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Menu de Noël

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macedoine
Tortellini pomodoro mozzarella

Petit moulté
Crème chocolat

Persillade de pomme de terre
Nuggets de poulet
Choux fleurs persillés
Gouda
Compote pomme fraise

Yopipi! C'est mercredi!

Coleslaw
Jambon blanc*
Farfalles
Coulommiers à couper
Flan caramel



Nuggets de blé

Lieu noir sauce beurre blanc

Poisson pané

Poisson pané

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
- Fabrique en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

- Présence de porc *
- Ceuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale