



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Salade de tomates	Rosette*	
Plat principal	Blanquette de poulet	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Poisson meunière	
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés	Pâtes	Ratatouille	
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt vanille	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Flan vanille	Fruit	

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Galette lentilles boulgour

Oeuf mayonnaise

Sans porc

Galette lentilles boulgour

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

NOS SAUCES :

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

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

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. 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de riz mexicaine	Coleslaw	Taboulé	Melon
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Lasagnes bolognaise	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés	***	Choux fleurs persillés	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit louis	Coulommiers à couper	Fromage blanc nature	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat noir	Fruit	Confiture	Fruit	Palmier

Sans viande

Colin sauce citron

Palet végétarien à l'italienne

Lasagnes chèvre épinards

Sans porc

Colin 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 :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

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

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, bouillon de volaille, poivrons, vin blanc, oignon, ail

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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts	Persillade de pomme de terre maison	Radis	Salade de pois chiche portugaise	Tomates quartier
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Colombo de porc*	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Colin sauce thym citron
Accompagnement	***	Duo de courgettes persillés	Pâtes	Jardiniere de légumes	Riz jaune
Produit laitier	Yaourt sucré	Saint Nectaire	Emmental	Petit suisse aromatisé	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan caramel	Gâteau Basque	Fruit	Pêche au sirop

Sans viande

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

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

Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, crème, oignon, épices colombo, carottes

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

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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Melon	Piémontaise
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Hachis végétal aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc*	Poisson pané + citron
Accompagnement	Ratatouille	***	Haricots verts persillés	Salade de riz	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt brassé à la fraise	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote pomme abricots	Fruit	Crème vanille

Sans viande

Veggie burger

Hoki sauce niçoise

Oeuf mayonnaise

Sans porc

Oeuf mayonnaise

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

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : lentilles, purée de pomme de terre, sauce tomate

NOS SAUCES

Sauce niçoise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, olive noire, herbes de provence, fumet de poisson

Présence de porc *

Oeuf 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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Salade de tomates	Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Cordon bleu	Gratin de tortis à la provençale	Colin sauce citron	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Boullgour	Julienne de légumes	***	Carottes méridionales	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Cantal	Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Cookie	Fruit	Tarte aux abricots	Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Hoki sauce dugléré

Escalope panée végétale

Palet végétarien maraicher

Sans porc

Palet végétarien maraicher

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

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

Gratin de tortis à la provençale : tortis, ratatouille, emmental

NOS SAUCES :

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, tomate concentrée, épices tandoori, oignon

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

Sauce dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate

Présence de porc *

Oeuf 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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Crêpe au fromage		Carottes râpées	Blé provençal	Melon
Plat principal	Pilon de poulet rôti		Tortellini provençal	Nuggets de poisson	Chipolatas grillées*
Accompagnement	Courgettes béchamel		***	Haricots beurre méridionaux	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache qui rit		Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme		Fruit	Flan vanille	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Blé provençal : blé, poivrons, olives, vinaigrette

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

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	Radis	Salade de riz arlequin	Salade de tomates	Saucisson à l'ail*	Cœur de laitue
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Colin sauce échalotte	Truffade*
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit louis	Emmental	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Crumble aux pommes

Sans viande

Hoki sauce aurore

Croc fromage

Surimi mayonnaise

Retortillat

Sans porc

Surimi mayonnaise

Retortillat

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

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

Sauce aurore : roux blanc, oignon, vin blanc, crème, ail, fumet de poisson, tomate concentrée

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

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

Présence de porc *

Oeuf 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



5 ELE GALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Salade de haricots verts	Salade de pâtes napolé	Concombre vinaigrette	Quiche lorraine*
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Gnocchi à l'italienne	Poisson meunière	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Ratatouille	Purée pomme de terre	Duo de courgettes persillées
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme banane	Twibio chocolat	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

Escalope panée végétale

Tarte au fromage/Omelette

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

Salade de pâtes napolé : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce italienne : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, herbes de provence, oignon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale