



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves (stock tampon)</b>	<b>Persillade de pomme de terre</b>	<b>Salade de pâtes napolì</b>	<b>Salade de pois chiche à la portugaise</b>	<b>Salade grecque</b>
Plat principal	<b>Parmentier aux lentilles</b>	<b>Irish stew</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*</b>
Accompagnement	***	<b>Haricots verts méridional</b>	<b>Carottes au cumin</b>	<b>Poêlée courgettes champignons</b>	<b>Riz jaune</b>
Produit laitier	<b>Compote de pomme</b>	<b>Carré président</b>	<b>Pont l'évêque à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Petit beurre</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Gaufre liegeoise</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

\*\*\*

Gratin de poisson

Sans porc

Gratin 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

## Nos salades et nos plats composés

- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes napolì :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- 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, biere, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre

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<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 20 au 24 Mai 2024



VENDREDI

## MENU ANTI-GASPI

SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de blé printanière	Carottes râpées	Taboulé	Radis croq'sel
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boullgour	Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Yaourt sucré
Dessert		Crème caramel	Fruit	Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

\*\*\*

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

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

### Nos sauces

**Sauce curry :** roux blanc, crème, bouillon de volaille, 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<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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte aux légumes	Salade asiatique	Salade de pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	Salade mexicaine
Plat principal	<b>Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet mater)</b>	<b>Bœuf BIO stroganov</b>	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Gratin de tortis à la provençale</b>	<b>Hoki sauce thym citron</b>
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés	***	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	Vache qui rit	Cantal	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Maestro vanille	Fruit	Fouace campagnarde	Fruit
Sans viande	Galette lentilles boulgour	Colin sauce Nantua	Palet maraicher	***	***
Sans porc			Palet maraicher		

**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 asiatique :** carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil

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

**Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

**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

**Sauce Nantua :** fumet de crustacé, tomate concentré, roux blanc, vin blanc, 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<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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées à l'orange	Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Sans viande	Croc fromage	***	Nuggets de blé	***	Paella au poisson
Sans porc	Croc 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

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives, herbes de provence

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

**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<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 10 au 14 Juin 2024



SEILH **LUNDI** **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Betteraves ciboulette	Quiche lorraine*	Salade de tomates	Blé provençal
Plat principal	<b>Bœuf BIO à la catalane</b>	Thon mayonnaise	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Sauce bolognaise</b>	<b>Poisson meunière</b>
Accompagnement	<b>Carottes persillées</b>	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	<b>Petit moulé aux noix</b>	Yaourt fermier	Saint Nectaire	<b>Yaourt à boire à la fraise</b>	<b>Petit suisse nature BIO + sucre</b>
Dessert	<b>Maestro vanille</b>	Fruit	Compote pomme banane	<b>Beignet à la pomme</b>	Fruit

Sans viande Sans porc Pizza au fromage \*\*\* Tarte au fromage/Omelette Tarte au fromage Sauce sicilienne \*\*\*

**Les familles d'aliments :** ● Viande.S. 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

- Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
- Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette
- 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
- Sauce sicilienne :** pulpe de tomate, concentré de tomate, thon, ail, persil

- 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<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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes napolitaines	Salade grecque	Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc*
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Madeleine	Fruit	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat
Sans viande	***	Galette quinoa provençale	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise	Tarte aux légumes
Sans porc				Thon mayonnaise	Tarte aux légumes

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

- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette
- 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

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.



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw	Mortadelle*	Melon à couper	Tomates mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet mater)	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	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt sucré	Vache qui rit
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	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 blé :** blé, mais, petits pois, vinaigrette  
**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise  
**Salade de pâtes :** pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

**Sauce carbonade :** roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignon  
**Sauce Dugléré :** roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

- 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<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 01 au 05 Juillet 2024



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Rigolos au fromage	Betteraves mozzarella	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Boulette tomate basilic à l'orientale	Aiguillette de poulet au jus	Rôti de porc aveyronnais sauce au jus*	Colin sauce citron	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boullgour	Ratatouille	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc nature	Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Confiture	Fruit	Gaufre liegeoise
Sans viande	***	Croc fromage	Œufs brouillés	***	***
Sans porc			Œufs brouillés		

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 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  
**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

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.





# CENTRE DE LOISIRS

## Menus du 08 au 12 Juillet 2024



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS FROID	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre à la menthe	Salade mexicaine	Melon à couper	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Cantal	Yaourt fermier	Pointe de brie à couper	Petit louis	Petit suisse nature BIO + sucre
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	***	Palet maraicher	Tarte au fromage	Terrine de poisson
<u>Sans porc</u>				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 mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, 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
- Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, poivron, piment, paprika

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<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.



# CENTRE DE LOISIRS

## Menus du 15 au 19 Juillet 2024



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Duo de crudités</b>	<b>Piemontaise</b>	<b>REPAS FROID</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Cœur de laitue</b>
Plat principal	<b>Bœuf BIO provençal</b>	<b>Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet mater)</b>	<b>Salade de tomates</b>	<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Sauce carbonara*</b>
Accompagnement	<b>Boullgour</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Légumes du marché</b>	<b>Farfalles</b>
Produit laitier	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Pont l'évêque à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Gouda</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Petit beurre</b>	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Pêche au sirop</b>
<u>Sans viande</u>	Colin sauce niçoise	Croc veggie tomate	***	***	Poisson meunière
<u>Sans porc</u>					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

- Piémontaise :** mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- 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
- Sauce niçoise :** roux blanc, fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives noires, herbe de provence

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<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.



# CENTRE DE LOISIRS

## Menus du 22 au 26 Juillet 2024



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	Céleri mayonnaise	Blé provençal	Radis croq'sel	Salade de riz au thon	Melon à couper
Plat principal	Emincé de poulet fermier <b>BIO</b> au jus	Saucisse de francfort*	Curry de pois chiche	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache picon	Saint Nectaire	Crème anglaise	Yaourt brassé à la banane	Mimolette
Dessert	Crème caramel	Fruit	Brownie chocolat noisette	Fruit	Mousse au chocolat
<u>Sans viande</u>	Croc fromage	Roulé végétal	***	***	***
<u>Sans porc</u>		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  
**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette  
**Salade de riz au thon :** riz, thon, tomate, mayonnaise  
**Salade de pâtes :** pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces  
**Sauce curry :** roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry, courgettes, carottes

- 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<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.