



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Octobre 2023



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Navet mayonnaise	Quiche lorraine*	Cœur de scarole	Taboulé
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Vache picon
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Crème vanille	Crumble aux pommes	Fruit

Sans viande

Hoki sauce thym citron

Palet végétarien

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Palet végétarien

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 :

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

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

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Céleri rémoulade	Piémontaise		Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Accompagnement	Saucisse aveyronnaise	Sauté de poulet basquaise		Couscous végétarien	Gratin de poisson
Produit laitier	Haricots blancs/carottes	Jardinière de légumes		Semoule	Choux fleurs persillés
Dessert	Tartare	Yaourt sucré		Cantal	Petit suisse aromatisé
	Mousse au chocolat	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Colin sauce basquaise

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches), boulette végétale, épices couscous

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Gratin de poisson : moules, cubes de colin, crème, curry, ail, roux blanc

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

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolì	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne*	Cœur de batavia
Plat principal	 Cordon bleu	 Bœuf aux olives	 Colin sauce citron	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	 Haricots beurre méridionals	Boulgour	 Epinards béchamel	Farfalle 
Produit laitier	Carré de l'Est à couper	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Fruit 	 Cookie 	Maestro chocolat	Confiture	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Surimi mayonnaise/Omelette

Sans porc

Surimi 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 napolì : 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 boeuf

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

Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

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

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri	Blé	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Chanteneige	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Donut	Fruit

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

- 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 :

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, poivre, 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

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	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Salade de haricots verts 	Gnocchi à la provençale	***	Yaourt aux fruits mixés	Fruit 
Crêpe au jambon*	 Pilon de poulet rôti	Salsifis persillés	Mimolette	Compote de pomme
Macédoine	 Colin sauce niçoise	Semoule	Fromage blanc sucré	Spéculos
Coleslaw	Sauce carbonara*	Coquillette 	Tartare ail et fines herbes	Flan vanille
Salade de blé 	 Gardiane de bœuf	Carottes méridionales	Munster à couper 	Fruit

Sans viande

Crêpe au fromage/ Veggie burger

Sauce sicilienne

Omelette

Sans porc

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

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, 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 niçoise : fumet 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 provence, laurier, oignons

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

Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Vélouté de courgette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Palet végétarien	Boulette de bœuf sauce milanaise	Wings de poulet fermier	Potée auvergnate*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Purée de pomme de terre	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Cantal	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Fruit	Confiture	Flan pâtissier

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Thon mayonnaise/Galette quinoa
provençale
Thon mayonnaise

Potée aux légumes

Sans porc

Potée aux légumes

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

Velouté 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

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	Taboulé	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Navet vinaigrette	Œuf mayonnaise
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Colin sauce armoricaine	Blanquette de veau	Lasagne bolognaise	Tajine de pois chiche
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes rissolées	Poêlée carottes champignons	***	Semoule
Produit laitier	Pont l'évêque à couper	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé aux noix	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Cookie	Flan chocolat	Compote pomme abricots	Fruit

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

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

Entrée	Meat	Vegetarian	Meat	Vegetarian	Meat
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	Crêpe au jambon*	Thon mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti	Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tartare	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Tarte normande	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande
Sans porc

Palet végétarien
Palet végétarien

Crêpe tomate mozzarella / Croc fromage
Crêpe tomate mozzarella

Axoa végétarien

Les familles d'aliments :

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

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, égréné de boeuf

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

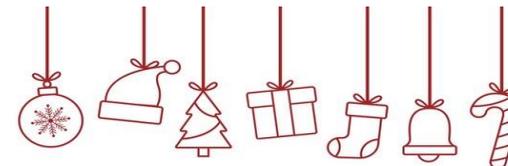
- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Décembre 2023



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Menu de Noël
Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Blé provençal	Coleslaw	Pâté en croûte de volaille
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce forestière	Jambon blanc*	Parmentier de canard
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes	Farfalles	***
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt aromatisé	Coulommiers à couper	Entremet au chocolat
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Clémentine et chocolat de Noël
Sans viande	***	Nuggets de blé	Hoki sauce beurre blanc	Poisson pané	Terrine de saumon/Brandade de poisson
Sans porc				Poisson pané	

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, 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 *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Rosette*	Celeri rémoulade	Salade de haricots rouges	Cœur de scarole
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Colin sauce citron	Truffade*
Accompagnement		Choux fleurs béchamel	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert		Fruit	Flan chocolat	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Sans porc

Œuf mayonnaise/Pizza au fromage

Retortillat

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 haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomate, épices chili, vinaigrette

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

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, 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

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Velouté de potiron	Crêpe au fromage
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet aux olives	Veggie burger	Calamars à la romaine
Accompagnement		Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois cuisinés
Produit laitier		Carré président	Camembert à couper	Fromage blanc nature	Edam
Dessert		Cocktail de fruit	Fruit	Confiture	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

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 : riz, maïs, tomate, vinaigrette

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, olive verte, bouillon de volaille, crème, ail, persil

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

CRM vous souhaite une bonne année !

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.