



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Janvier 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Livarot à couper	Edam	Vache qui rit	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

\*\*\*

\*\*\*

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 :

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

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

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

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

SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Coleslaw	Salade de riz 	Velouté de courgette	Pâté de campagne* 
Plat principal	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater	Saucisse aveyronnaise* 	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème	Poisson meunière 
Accompagnement	Ratatouille 	Lentilles cuisinées	Brocolis méridionaux 	***	Carottes persillées 
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé	Mimolette	Saint Nectaire 	Yaourt brassé à la fraise 
Dessert	Galette bretonne	Mousse au chocolat 	Fruit	Maestro vanille	Fruit 
<i>Sans viande</i>	Galette lentilles boulgour	Palet maraicher	Omelette	***	Œuf mayonnaise
<i>Sans porc</i>		Palet maraicher			Œuf 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 :

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

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw


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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :


Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil


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



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de haricots verts	Tarte au fromage	Duo de crudités
Plat principal	Emincé de poulet fermier au jus	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	Jardinière de légumes	***	Farfalle	Choux de Bruxelles à la tomate	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Madeleine	Fruit

Sans viande  
Sans porc

Croc fromage

\*\*\*

Calamars à la romaine  
Calamars à la romaine

\*\*\*

Colin sauce niçoise

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, tomate, olives, herbes de provence

**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, vinaigrette, persil

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

**Tortellini provençal :** pâtes, ricotta, épinards

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce olives :** roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

**Sauce niçoise :** roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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

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  
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Thon mayonnaise	Velouté de potiron
<i>Plat principal</i>	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	 Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette 
<i>Accompagnement</i>	Blé 	Haricots verts méridionaux 	Semoule	Choux fleurs persillés 	***
<i>Produit laitier</i>	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Emmental 	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé 
<i>Dessert</i>	Mousse au chocolat	Fruit 	Flan caramel	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce curry

\*\*\*

\*\*\*

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

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, cornichon, tomate, mayonnaise

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

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :


Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème

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


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


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



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolé	Saucisson à l'ail*	Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce armoricaine	Rôti de dinde au jus	Gauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Ratatouille	Poêlée cordiale	Epinards béchamel	Riz	Coquillette
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Petit moulé	Yaourt brassé à la banane
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Chou vanille	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

Œuf mayonnaise / Palet montagnard

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

Hoki sauce agrumes

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, 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



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 12 au 16 Février 2024



SEILH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Velouté pomme de terre poireaux	Navet mayonnaise	Taboulé	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Sauté de poulet sauce normande	Croc fromage	 Goulash de bœuf	 Poisson pané	Paella au poulet
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux 	Boulgour 	Carottes persillées	***
Produit laitier	Edam 	Yaourt sucré 	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper 
Dessert	Fruit 	Madeleine	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme banane
<i>Sans viande</i>	Colombo de poisson	***	Gratin de poisson	***	Paella végétarienne
<i>Sans porc</i>					

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

**Velouté pomme de terre poireaux :** bouillon de légumes, pomme de terre, poireaux, oignon, carottes, crème

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

**Paella végétarienne :** riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse


### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

**Sauce normande :** roux blanc, crème, bouillon de volaille

**Sauce goulash :** roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, herbe laurier, herbe de provence, tomate concentré, paprika,

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





SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Mortadelle*	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz au thon
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce à l'orange	Sauce bolognaise végétale	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater
Accompagnement	Salsifis persillés	Purée de potiron	Choux fleurs béchamel	Torsades	Poêlée courgette champignons
Produit laitier	Carré président	Petit suisse nature + sucre	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper
Dessert	Fruit	Galette bretonne	Fruit	Eclair au chocolat	Compote de pomme

Sans viande

Tarte au fromage

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

\*\*\*

Omelette

Sans porc

Tarte au fromage

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 :**

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

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

Sauce tomate : tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre

Sauce à l'orange : fumet de poisson, roux blanc, jus d'orange, oignon, crème, ail

Sauce bolognaise végétale : égréné 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