



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Salade automnale	Friand au fromage	Betteraves BIO ciboulette	Salade de riz au surimi
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au caramel*	Cordon bleu (dinde)	Hoki sauce tandoori	Palet maraicher	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé maternelle
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Blé à la tomate	Carottes persillées	Purée de potiron	Haricots verts méridionaux
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt fermier	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Edam
DESSERT	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Calamars à la romaine

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette
Salade de riz au surimi : riz, miette de surimi, poivrons, mayonnaise

Nos sauces

Sauce caramel : oignon, sucre, fond brun
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentrée, oignons, épices tandoori
Palet maraicher : carottes, protéines de blé, maïs, poivrons, oignons, petits pois

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de blé tomate feta	Œuf mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	***	Blette à la tomate	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tartare	Camembert à couper	Petit suisse sucré	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fouace campagnarde	

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Croq veggie tomate

Sans porc

Colin sauce armoricaine

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé tomate feta : blé, tomates, feta, vinaigrette, herbes de provence
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, carottes, bouillon de volaille, oignons, champignons, crème liquide, ail, persil
Sauce armoricaine : roux blanc, ail, oignons, vin blanc, fumet de poisson, tomate concentré

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Navet mayonnaise	Riz niçois	Cœur de laitue + croustons	Velouté de courgette	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus	Goulash de bœuf	Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel	Coquillettes	***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	Petit louis	Petit suisse sucré	Cantal	Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Fruit	Petit beurre

Sans viande

Palet montagnard

Hoki sauce échalotte

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Sans porc

Rétortillat

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

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, mais, olives noires, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

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

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

Nos sauces

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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

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

Palet montagnard : protéine de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

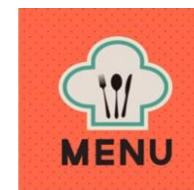
-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en Aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le Tarn
-  Bleu Blanc Cœur

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

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'intègrent 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					
PLAT PRINCIPAL		Salade de haricots verts	Crêpe au fromage	Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de dinde	Jambon blanc*	Omelette	Colin 3 céréales
PRODUIT LAITIER		Blé	Choux de Bruxelles à la tomate	Lentilles cuisinées	Trio de légumes
DESSERT		Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Pointe de brie à couper	Carré frais
		Maestro vanille	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Nos sauces

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

Sauce colombo : roux blanc, crème, oignons, epice colombo, carottes

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

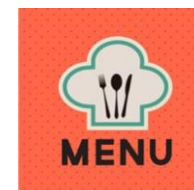
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé maternelle	Colin poêlé	Chili sin carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potimarron	Haricots plats persillés	Frites au four	***	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt fermier	Gouda
DESSERT	Fruit	Crème caramel	Compote de pomme	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Oeuf mayonnaise / pizza au fromage

Calamars à la romaine


Sans porc


Oeuf mayonnaise


Calamars à la romaine


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

 Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail


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


Chili sin carne : haricots rouges, maïs, égréné végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

Nos sauces


Sauce carbonade : roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de boeuf


Présence de porc *


Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

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.



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Tarte au fromage	Carottes râpées au citron	Perles aux légumes	Cœur de laitue + fromage	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Gratin de la mer	Pizza aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boullgour aux épices	Ratatouille	Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Tartare	Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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'intègrent 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	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Salade asiatique	Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Bœuf bourguignon	Grignotines de porc sauce barbecue*	Nuggets de poisson	Paella au poulet	Curry de pois chiche
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Livarot à couper
DESSERT	Flan caramel	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Sans porc

Boulette végétale à la 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

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

Velouté carottes/patate douce : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Paella au poulet : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella

Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

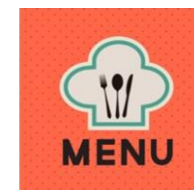
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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'intègrent 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	Carottes râpées	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue + croûtons	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Galette pois et blé	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce sauce échalotte
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Riz	***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président	Fromage blanc nature	Gouda	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme poire	Fruit	Confiture	Clafoutis au chocolat	Fruit

Sans viande

Colin sauce basquaise

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Axoa végétarien

Cassoulet 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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

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

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

Axoa végétarien : égrené végétal, roux blanc, tomate concentré, poivrons, pulpe de tomate, ail, piment, laurier, herbe de provence

Nos sauces

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

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

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

Clafoutis au chocolat : farine, oeuf, sucre, lait, cacao en poudre

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

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'intègrent 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

MENU DE NOEL

ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison	Duo de crudités	Pomelo + sucre	Tarte au saumon
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)	Jambon blanc*	Raviolis aux légumes	Sauté de dinde aux marrons
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Coquillette	***	Pommes croquettes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Camembert à couper	Clémentine et chocolat de Noël
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Entremet à la vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Œuf brouillé

Gratin de la mer

Sans porc

Œuf brouillé

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

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

Sauce aux marrons : roux blanc, bouillon de volaille, crème, carottes, oignons, marrons

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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'intègrent 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	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Meilleurs Vœux!	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de haricots verts
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aveyronnais*	Nuggets de blé + ketchup		Haché de bœuf BIO au jus	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Petits pois carottes		Epinards béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Carré président	Buchette mélangée à couper		Fromage frais demi sel	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit		Barre bretonne	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Palet maraicher

Sans porc

Tarte 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 pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.