



CENTRE DE LOISIRS
Menus du 29 Juillet au 2 août 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
	Salade de blé printanière	Boeuf BIO aux olives	Haricots verts meridionaux	Saint nectaire
		Carottes râpées	Thon mayonnaise	Saucisson à l'ail*
		Salade de riz	Poisson pané + citron	Melon à couper
		Yaourt sucré	Ratatouille	Lasagne ricotta épinards chèvre
		Fruit	Livarot à couper	****
			Cocktail de fruits	Petit moulé
				Maestro au chocolat
				Piémontaise
				Rôti de porc aveyronnais au jus*
				Choux fleurs béchamel
				Petit suisse aromatisé
				Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Œuf mayonnaise

Palet maraicher

Sans porc

Œuf mayonnaise

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

Nos salades et nos plats composés

- Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise
- Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette
- Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
- Lasagne ricotta épinards chèvre : pâte à lasagne, épinards, ricotta, chèvre, emmental, crème fraîche

Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE 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 5 au 9 août 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Tomates mozzarella	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet BIO sauce tandoori	Cordon bleu (dinde)	Riz cantonais* ¹	Colin sauce citron	Oeuf BIO mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Jardinière de légumes	***	Brocolis persillés	Salade de pâtes
PRODUIT LAITIER	Carré président	Fromage blanc nature	Edam	Yaourt fermier	Pont l'évêque à couper
DESSERT	Fruit	Confiture	Mousse au chocolat	Fruit	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Escalope panée végétale

Riz cantonais végétarien

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

Riz cantonais : riz, œufs brouillés, petits pois, dés de jambon, ciboulette, oignons
Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomate, sauce salade
Salade de pâtes : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : oignon, roux blanc, bouillon volaille, épices tandoori, tomate concentrée
Sauce citron : crème fraîche, jus de citron, ail roux blanc, oignon

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

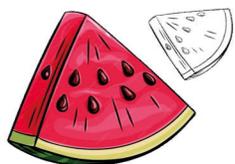
Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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 19 au 23 août 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de riz mexicaine	Radis croq'sel	Pâté de campagne*	Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL	Grignotines sauce barbecue*	Emincé de poulet BIO au jus	Axoa végétarien	Poisson meunière	Assiette anglaise* ¹
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Légumes du marché	Semoule au thym	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aux fruits mixés	Petit louis	Emmental	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Flan caramel	Compote pomme fraise	Tarte aux abricots	Fruit
<i>Sans viande</i>	Hoki sauce thym citron	Galette lentilles boulgour	***	Thon mayonnaise	Salade de pomme de terre + œuf
<i>Sans porc</i>	Hoki sauce thym citron			Thon mayonnaise	Salade de pomme de terre + œuf

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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, sauce salade

Assiette anglaise : pomme de terre, saucisson à l'ail, rosette, jambon blanc, persil

Nos sauces

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

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

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

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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 26 au 30 août 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
	Tarte au fromage	Duo de crudités	Salade de pâtes méditerranéenne	Courgettes râpées	
PLAT PRINCIPAL	Boeuf BIO stroganov	Gnocchi sauce tomate basilic	Cordon bleu (dinde)	Gratin de poisson	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	***	Trio de légumes	Boulgour	
PRODUIT LAITIER	Fromage fouetté	Fromage blanc aromatisé	Vache picon	Yaourt nature + sucre	
DESSERT	Flan chocolat	Fruit	Crème vanille	Cookie	

Sans viande

Croq veggio tomate

Escalope panée végétale

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives, herbes de provence, sauce salade

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

Sauce tomate basilic : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

Gratin de poisson : cube de colin, fruits de mer, roux blanc, crème, fumet de poisson, curry, emmental râpé

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 2 au 6 septembre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Concombre à la menthe	Salade de riz	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Jambon blanc*	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier Emincé maternelle
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Munster à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat
<i>Sans viande</i>	***	***	Palet végétarien à l'italienne	Colin poêlé	Croc fromage
<i>Sans porc</i>			Palet végétarien à l'italienne		

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 riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry
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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 septembre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise	Salade de tomates	Quiche lorraine*
PLAT PRINCIPAL	 Saucisse aveyronnaise* 	Palet végétarien à la montagnarde	 Rôti de dinde au jus	 Bœuf BIO bourguignon	Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	Pommes vapeur 	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt fermier	Cantal 
DESSERT	Fruit 	 Plaisir lait noisette 	Flan vanille	Confiture	Fruit
<i>Sans viande</i>	Galette pois et blé	***	Omelette	Hoki sauce beurre blanc	Tarte au fromage
<i>Sans porc</i>	Galette pois et blé				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

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce bourguignon: roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

Ouf 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
-  Fabriqué dans le tarn

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 16 au 20 septembre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	COLESLAW	PIÉMONTAISE	OEUF MAYONNAISE	MELON À COUPER	COEUR DE LAITUE
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Crème caramel	Clafoutis à la vanille maison

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous

- 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 23 au 27 septembre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Persillade pomme de terre	Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée printanière	Boulgour	Choux fleurs BIO béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Fromage blanc nature BIO + sucre	Mimolette	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

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

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

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Nos sauces

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

Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine

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

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

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



Fabriqué dans le Tarn

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 30 septembre au 4 octobre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au miel*	Sauté de dinde sauce forestière	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Cake cacao maison

Sans viande

Sans porc

Colin sauce agrumes

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Galette pois et blé

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
- Bleu blanc cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel
Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil
Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, 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'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 7 au 11 octobre 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Coleslaw Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat	Fruit	Gaufre	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

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 pâtes napolitane : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

- 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.



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

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

Nos sauces

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^{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.