



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Quiche lorraine*	***	Oeuf mayonnaise
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Riz/Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Crème vanille	Crumble pomme poire	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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	***		***	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SANGUINOLANTE		Couscous (boulette/merguez)	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots blancs/carottes	ENTRAILLE DE POTIRON		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	***	YAOURT SUCRÉ		Cantal	***
Dessert	Mousse au chocolat	HALLOWEEN BROWNIES		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Colin sauce basquaise

Couscous végétarien

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 :

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 *

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, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercions 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 de 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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé	***	Pâté de campagne*	Cœur de batavia
Plat principal	 Cordon bleu	 Bœuf aux olives	Paupiette de veau sauce champignons	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionals 	Boulgour	Epinards béchamel 	Farfalle + râpé 
Produit laitier	***	***	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Fruit 	 Cookie 	Maestro chocolat	***	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Colin sauce citron

Surimi mayonnaise/Omelette

Sauce bolognaise végétale

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 :

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

VERDUN

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	Haché de veau au jus	Boulette d'agneau sauce brune	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri	Blé	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	***	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	***	Donut	Fruit

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Veggie burger

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

****Duo de crudités (Verdun, Bessens, St Sardos, Dieupentale)**



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 *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	***	Coleslaw	***
Plat principal	Gnocchi à la provençale	 Pilon de poulet rôti	 Colin sauce niçoise	Sauce carbonara*	 Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés	Semoule	Coquillettes + râpé 	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc sucré	***	Munster à couper 
Dessert	***	Cocktail de fruit	Spéculos	Flan vanille	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 :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, 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 *

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	***	Mortadelle*	***	***
Plat principal	Filet de poulet au jus	 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/Pomme vapeur
Produit laitier	***	Cantal 	***	Fromage blanc nature + sucre	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit 	Gâteau basque	Confiture	Flan pâtissier
Sans viande	Croc fromage	Boulette végétale sauce milanaise	Thon mayonnaise/Galette quinoa provençale Thon mayonnaise	Potée aux légumes Potée aux légumes	***

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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 *

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	***	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 	***	Edam	***	***
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 :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Velouté pomme de terre poireaux**	***	Thon mayonnaise	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	***	Petit suisse sucré	***	***
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Tarte normande	Fruit	Mousse au chocolat
<i>Sans viande</i>	Palet végétarien	***	Crêpe tomate mozzarella / Croc fromage	Axoa végétarien	***
<i>Sans porc</i>	Palet végétarien		Crêpe tomate mozzarella		

Les familles d'aliments :

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

****Duo de crudités (Verdun, Bessens, St Sardos, Dieupentale)**

- 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 :

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

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	***	Menu de Noël		***
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	 Nuggets de poulet			Jambon blanc*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés			Farfalles 
Produit laitier	***	Gouda			Coulommiers à couper
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise			Flan caramel

Sans viande

Nuggets de blé

Sans porc

Poisson pané

Poisson pané

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU FESTIF

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	***	***	Crêpe au fromage
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet aux olives	<i>Rôti de dinde sauce suprême</i>	Calamars à la romaine
Accompagnement		Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	<i>Pommes noisettes</i>	Petit pois cuisinés
Produit laitier		***	Camembert à couper	<i>Fromage blanc nature</i>	***
Dessert		Cocktail de fruit	Fruit	<i>Carré au chocolat</i>	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

Veggie burger

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

CRM vous souhaite une bonne année !