

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Epiphanie

Vendredi Bio

Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	***
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés	Farfalles	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	***	Edam	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	***	***	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

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

* présence de porc



Euf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 Bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage	***	Mortadelle*	***	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Jambon grill au jus*	 Boulette de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	 Omelette	Paëlla au poulet
Légumes féculents	Petits pois carottes	Blé	Haricots verts persillés	Courgettes à la tomate	***
Produit laitier	***	Yaourt brassé fraise	***	Yaourt fermier 	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Paella au poisson

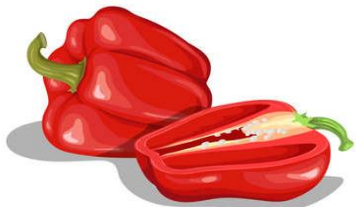
Sans porc

Pané blé fromage épinards

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Paella au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

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

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

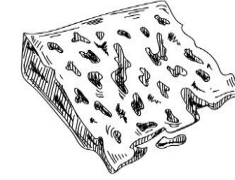


BIO

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	***	Betteraves mozzarella	Salade verte	***
Plat principal	Colombo de porc*	Escalope de poulet panée	Lasagnes bolognaise	Saucisse aveyronnaise*	Poisson meunière
Légumes féculents	Boulgour	Brocolis persillés	***	Lentilles cuisinées	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	***	Yaourt aux fruits mixés	Brebis crème
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit	Maestro vanille	***	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de hoki sauce aurore Filet de hoki sauce aurore	Escalope panée végétale	Lasagnes au saumon	Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

Nos sauces :

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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	***	Crêpe au jambon*	***	Surimi mayonnaise
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Veggie burger	Sauté de dinde sauce forestière	Grignotines de porc sauce barbecue*	Escalope viennoise
Légumes féculents	Haricots verts méridional	Purée de pomme de terre	Trio de légumes	Rostis	Choux fleurs persillés
Produit laitier	***	Yaourt fermier	***	Camembert à couper	***
Dessert	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes
	Pizza au fromage		Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage	Filet de hoki sauce provençale Filet de hoki sauce provençale	Gratin de poisson

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 plats composés :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



Œuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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



VERDUN

Lundi bio

Mardi

Chandeleur

Mercredi

Jeudi

Nouvel an chinois

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes féculents
- Produit laitier
- Dessert

Œuf mayonnaise

Emincé de poulet au jus

Epinards béchamel

Yaourt à la vanille

Palet végétarien

Gardiane de bœuf

Semoule

Carré président

Crêpe vanille

Filet de colin sauce provençale

Persillade de pomme de terre

Saucisse aveyronnaise*

Carottes persillées

Buchette mélangée à couper

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Nem au poulet

Sauté de porc au caramel*

Riz cantonais

Tarte exotique

Samoussa aux légumes/Colin poêlé

Colin poêlé

Courgettes râpées

Calamars à la romaine + citron

Torsades

Compote pomme poire

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 plats composés :

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc

Œuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***				
Plat principal	 Hachis parmentier	Salade de pâtes	Macédoine	Salade de pomme de terre méditerranéenne	***
Légumes féculents	***	Escalope de poulet panée	Jambon grill au jus*	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la crème
Produit laitier	Vache Picon	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées	Courgettes à la tomate	Riz jaune
Dessert	Mousse chocolat	Petit suisse aromatisé	***	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier 
		***	Eclair au chocolat	***	Madeleine
		Galette lentilles boulgour	Omelette Omelette		Filet de colin sauce thym citron

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 plats composés :

Salade de pâtes : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,

Nos sauces :

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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



VERDUN

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartiflette party!

	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	***	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Cœur de scarole + croutons
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Boulette d'agneau sauce tomate	Battonnet de colin pané	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*
Légumes féculents	Haricots verts persillés	Boulgour	Brocolis persillés	Carottes méridionales	***
Produit laitier	***	Le Roussot à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	***
Dessert	Fruit	Fruit au sirop	***	***	Flan vanille
	Pizza au fromage	Boulette végétale sauce tomate		Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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 plats composés :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bio
Entrée	***	***			***
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu	Courgettes râpées	Roulé au fromage	Lasagnes bolognaise
Légumes féculents	Blé	Haricots verts persillés	Gratin de poisson	Roti de dinde au jus	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt sucré	Coquillettes	Epinards béchamel	Yaourt vanille
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	***	***	Cookie
Sans viande Sans porc	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil
Gratin de poisson ; poisson blanc, moules, crème, curry



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	***	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde sauce forestière	Raviolis oriental aux lentilles	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	Frites au four	***	Petits pois carottes
Produit laitier	***	Coulommiers à couper	***	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit au sirop	***	Fruit	Flan vanille	Fruit
	Pané poireaux sarrasin	Boulette végétale tomate basilic	Oeuf mayonnaise / Tarte au fromage Oeuf mayonnaise		

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 plats composés :

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

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.