

VERDUN

Lundi BIO

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Salade de pâtes arlequin	Piémontaise	Courgettes râpées	Œuf mayonnaise
Plat principal	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b>	<b>Colin poêlé</b>
Légumes Féculents	<b>Semoule</b>	<b>Haricots beurre méridional</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Frites au four</b>	<b>Ratatouille</b>
Produit laitier	<b>Yaourt à la vanille</b>	***	***	***	<b>Yaourt fermier</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Compote de pommes</b>	***
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de colin sauce échalotte	Escalope panée végétale	Omelette	Tarte au fromage Tarte au fromage	

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 arlequin** : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette  
**Piémontaise** : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Nos sauces :

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

\* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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

Judi

Menu indien

Vendredi

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

**Salade de blé**

**Escalope viennoise**

**Légumes du marché**

\*\*\*

**Flan caramel**

Pizza au fromage

\*\*\*

**Haché de boeuf au jus**

**Purée de pomme de terre**

**Yaourt brassé à la fraise**

**Fruit**

Galette de lentilles boulgour

\*\*\*

**Nuggets de poisson**

**Petits pois carottes**

**Pointe de brie à couper**

**Pêche au sirop**

**Concombre à la menthe**

**Sauté de poulet tandoori**

**Riz jaune**

\*\*\*

**Tarte exotique**

Filet de hoki sauce au curry

**Crêpe tomate mozzarella**

**Jambon grill sauce Madère\***

**Choux romanesco persillés**

**Petit suisse aromatisé**

\*\*\*

Pané de blé fromage épinards  
 Pané de blé fromage épinards

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 tandoori :** crème, roux blanc, oignons, épices tandoori, bouillon de volaille

**Sauce Madère :** crème, roux blanc, Madère, échalotte

\* présence de porc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



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

Mercredi

Jeudi

Vendredi bio

Entrée	***	Salade de riz	Radis croq'sel	Mortadelle*	Salade mélangée
Plat principal	<b>Paupiette de veau à la moutarde</b>	<b>Filet de poulet au jus</b>	<b>Colombo de porc*</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b>
Légumes Féculents	<b>Boulgour</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Carottes au curry</b>	***
Produit laitier	<b>Livarot à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	***	<b>Yaourt aromatisé</b>	***
Dessert	<b>Flan chocolat</b>	***	<b>Maestro vanille</b>	***	<b>Fruit</b>

Sans viande

Filet de colin sauce aurore

Veggie burger

Tarte aux légumes

Surimi mayonnaise

Lasagnes au saumon

Sans porc

Tarte aux légumes

Surimi mayonnaise

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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde : bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	***	Quiche lorraine*	Carottes râpées	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	 Gardiane de bœuf	 Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Courgettes à la tomate	Blé 	Haricots verts persillés 	***	Epinards béchamel
Produit laitier	***	Carré frais	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme	***	Donut	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Filet de hoki sauce bonne femme

Roulé au fromage / Pané sarrasin lentilles

Roulé au fromage

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

POISSON d'AVRIL



### Nos salades et plats composés :

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

### Nos sauces :

**Sauce gardiane :** roux blanc, vin rouge, laurier, herbes de provence, bouillon de boeuf, oignon, carottes

**Sauce tomate basilic :** roux blanc, concentré de tomate, basilic, oignon, herbes de provence, vin blanc

\* présence de porc



œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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 bénéficiant.

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi bio

Entrée	<b>Piémontaise</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	***	<b>Rosette*</b>	***
Plat principal	<b>Saucisse aveyronnaise*</b>	<b>Boulette d'agneau à la tomate</b>	<b>Filet de colin sauce citron</b>	<b>Sauté de dinde au curry</b>	<b>Sauce bolognaise</b>
Légumes Féculents	<b>Haricots beurre méridional</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Légumes du marché</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Macaroni</b>
Produit laitier	<b>Coulommiers à couper</b>	***	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
Dessert	***	<b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Palmier</b>	***	<b>Fruit</b>

Sans viande

Pizza au fromage

Boulette végétale à la tomate

Ouf mayonnaise/Galette lentilles  
boulgour

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Pizza au fromage

Ouf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Nos sauces :

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

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

**Sauce bolognaise :** égréné de boeuf, tomate concentré, bouillon de boeuf, roux blanc, carottes, oignons, herbes de provence

\* présence de porc



Ouf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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	Crêpe au fromage	Carottes râpées	***	Radis croq'sel	Salade de blé
Plat principal	 Cordon bleu	Sauté de poulet basquaise	 Bœuf stroganov	  Koti de porc aveyronnais*	 Omelette
Légumes Féculents	Petits pois cuisinés	Pommes rissolées	Macaronis	Riz	Brocolis persillés
Produit laitier	Brebis crème	***	Fromage blanc nature	***	***
Dessert	***	Maestro chocolat	Confiture	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

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 basquaise : vin blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, poivron, oignons, roux blanc

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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

Menus de Pâques

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



**Persillade de pomme de terre**

**Emincé de poulet au jus**

**Choux fleurs béchamel**

\*\*\*

**Crème vanille**

**Duo de crudités**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Semoule au thym**

**Edam**

\*\*\*

**Œuf mayonnaise**

**Colin poêlé**

**Carottes persillées**

**Petit suisse sucré**

\*\*\*

**Betteraves vinaigrette**

**Parmentier de canard**

\*\*\*

\*\*\*

**Moelleux au chocolat et sa cloche de Pâques**

Sans viande

Pizza au fromage

Filet de colin sauce provençale

Hachis végétal

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

**Parmentier de canard** : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

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

\* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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 bio	Vendredi
Entrée	Crêpe au jambon*	***	Riz niçois	***	***
Plat principal	Blanquette de poulet	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet	Tortellinis provençal	Filet de colin sauce citron
Légumes Féculents	Légumes du marché	Purée de patate douce	Courgettes à la tomate	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier	***	Emmental	Petit suisse aromatisé	Yaourt aromatisé	Petit moulé
Dessert	Maestro vanille	Fruit	***	Plaisir lait noisette	Flan chocolat

Sans viande

Crêpe au fromage/Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Tarte au fromage

Sans porc

Crêpe au fromage

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

**Tortellinis provençal :** tortellini, ricotta, épinards

Nos sauces :

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

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

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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 bio	Vendredi
Entrée	Taboulé	***	Surimi mayonnaise	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Grignotines de porc sauce barbecue*	Sauté de dinde sauce forestière	Haché de bœuf au jus	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Semoule	Haricots verts persillés	Macaroni	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Gouda	***	Pointe de brie à couper	Yaourt sucré
Dessert	***	Compote pomme fraise	Mousse au chocolat	***	Gâteau basque

Sans viande

Pizza au fromage

Filet de hoki sauce échalotte

Poisson meunière

Omelette

Sans porc

Filet de hoki sauce échalotte

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

Nos sauces :

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

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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.