



VERDUN	Lundi CLSH	Mardi	Mercredi	Jeudi Epiphanie	Vendredi
Entrée		Quiche lorraine*	***	Salade de riz	***
Plat principal		Wings de poulet fermier	Sauté de porc au miel*	Omelette	Poisson meunière
Accompagnement		Choux fleurs béchamel	Farfalles	Haricots verts persillés	Purée de butternut
Produit laitier		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	***	Coulommiers à couper
Dessert		***	Brioche des rois	Brioche des rois	Fruit

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 :

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au miel : roux blanc, crème, miel, oignons



AOP



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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	Taboulé	Carottes râpées	Mortadelle*	Céleri mayonnaise**	***
Plat principal	Oeuf florentine	Paupiette de veau sauce chasseur	Colin poêlé	Lasagnes bolognaise	Nuggets de poulet
Accompagnement	***	Blé	Pommes vapeur	***	Pomme de terre/ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	***	***	Emmental
Dessert	***	***	Mousse au chocolat	Flan vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce armoricaine

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Lasagne chèvre épinards

Nuggets de blé

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Oeuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

Nos sauces :

Sauce chasseur : roux blanc, carottes, champignons, vin rouge, oignons, fond brun

** Velouté de courgette (Orgueil/Monbequi)



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



* présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Bleu blanc cœur



Agriculture biologique

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 Janvier 2023



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	***	Blé provençal	***	Salade asiatique	Salade de haricots verts
Plat principal	Carbonade flamande	Jambon blanc*	Escalope viennoise	Samoussa aux légumes et Nem au poulet + sauce nuoc mam	Mac&Cheese
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	Duo pomme de terre/carottes	Riz crémeux	***
Produit laitier	Yaourt vanille	Petit suisse aromatisé	Gouda	***	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	***	Maestro vanille	Chou vanille	***

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Pizza au fromage

Samoussa aux légumes

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 :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

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

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère

Nos sauces :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, oignons

Sauce nicoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique



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.

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	***	Salade de pâtes arlequin	***	Rosette*	Macédoine
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet au curry	Boulette de bœuf sauce provençale	Batonnet de colin pané	
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Potatoes	Haricots verts méridional	***
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Yaourt sucré	Petit louis	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Compote pomme fraise	***	Fruit	***	Flan vanille
Sans viande	Pané blé fromage	Hoki sauce citron	Boulette végétale sauce provençale	Œuf mayonnaise	
Sans porc	Pané blé fromage			Œuf 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 :

- Salade de pâtes arlequin** : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrtte
- Velouté de potiron** : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

** Velouté de potiron (Orgueil/Monbequi)

Nos sauces :

- Sauce au curry** : roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille
- Sauce provençale** : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence



AOP



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

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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 Chandeleur	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage	***	***	Carottes râpées
Plat principal	 Hachis parmentier	 Boeuf aux olives	 Pilon de poulet rôti	 Colin fish and chips + citron	Coquiflette*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Pommes vapeur	Frites + ketchup	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	***	Le Roussot à couper	Petit moulé	Yaourt au citron
Dessert	***	Flan caramel	Crêpe sucrée	Crêpe sucrée	***
Sans viande	Hachis végétal aux lentilles	Galette aux légumes	Omelette		Coquiflette sans viande
Sans porc					Coquiflette sans viande

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, mayonnaise, vinaigre

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

Hachis parmentier: purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sauce tomate

Coquiflette : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème

Nos sauces :

Sauce aux olives : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, olives, bouillon de boeuf



* présence de porc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique

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	Salade de pâtes méditerranéenne	***	***	Cœur de laitue + croûtons	Taboulé
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Blanquette de poulet	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus	Poisson meunière
Accompagnement	Courgettes béchamel	Blé	Brocolis persillés	Tortis + râpé	Carottes persillées
Produit laitier	***	Yaourt sucré	Tartare	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro chocolat	***	Tarte aux poires

Sans viande

Palet végétarien

Colin sauce niçoise

Pizza au fromage

Galette lentilles boulgour

Sans porc

Palet végétarien

Les familles d'aliments :

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

** Velouté de carotte/patate douce (Orgueil/Monbequi)

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

Nos sauces :

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



AOP



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	***	***
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Gardiane de bœuf	Calamars à la romaine + citron	Couscous (boulette/merguez)
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Pennes	Légumes du marché	Semoule
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	***	Gâteau Basque	Flan vanille	Fruit
Sans viande		Pané sarrasin lentilles	Hoki sauce beurre blanc		Couscous végétarien
Sans porc		Pané sarrasin lentilles			

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de boeuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

Nos sauces

Sauce gardiane : roux blanc, carottes, vin rouge, oignons, bouillon de boeuf, laurier, herbes de Provence

* présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique



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.

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.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Février 2023



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	***	Salade de pâtes napolì	***	Rosette*
Plat principal	Escalope de poulet panée	Brandade de poisson	Sauté de poulet basquaise	Grignotines de porc sauce barbecue*	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	Légumes du marché	Duo pomme de terre/carottes	Epinards béchamel + râpé
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	***
Dessert	***	Mousse au chocolat	***	Cookie	Maestro vanille

Sans viande

Escalope panée végétale

Omelette

Farçous

Œuf mayonnaise

Sans porc

Farçous

Œuf 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de pâtes napolì : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Brandade de morue : purée de pomme de terre, colin

Farçous : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

Nos sauces :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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.

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	***	Taboulé	***	***	Cœur de batavia
Plat principal	Axoa de bœuf	Boulette d'agneau sauce brune	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Blé	Brocolis méridional	Purée de panais	Carottes persillées	Bouलगour
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse aromatisé	Coulommiers à couper	***
Dessert	Fruit	***	Madeleine	Beignet choco noisette	Flan chocolat

Sans viande

Axoa végétarien

Boulette végétale

Poissonnette

Galette aux légumes

Galette aux légumes

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, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Axoa de bœuf : égréné de boeuf, roux blanc, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbe de provence, laurier, épices

Nos sauces :

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil

Sauce armoricaine : roux blanc, oignon, vin blanc, fumet de poisson, tomate concentrée

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



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.

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)   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.