



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
EPIPHANIE

ENTRÉE	***	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	***
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Hachis parmentier	Tajine de dinde	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	***	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit	***	Brioche des rois	***	Brioche des rois
<i>Sans viande</i>	Colin sauce provençale	Palet montagnard	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Croc fromage
<i>Sans porc</i>					

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
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

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

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence



** Aide UE à destination des écoles

- * 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine	***	Tarte au fromage	Velouté de potiron**	***
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne bolognaise	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes + râpé	Boullgour	Ratatouille/Pommes vapeur	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	***	***	Coulommiers à couper
DESSERT	***	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Calamars à la romaine

Lasagne ricotta épinards chèvre

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

** Cœur de batavia + croûtons (Verdun/Dieupentale/St Sardos)

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail
Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail
Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

** Aide UE à destination des écoles

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 pois chiche portugaise	Carottes râpées	Salami*
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	***	Cantal	***
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane	Eclair au chocolat	***	Cake fleur d'oranger maison
<i>Sans viande</i>	***	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Oeuf mayonnaise/ Potée aux légumes
<i>Sans porc</i>					Oeuf 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 pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry

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

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



** Aide UE à destination des écoles

- Présence de porc *
- Oeuf 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	***	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes**	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Velouté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	***	***	***
DESSERT	Fruit	***	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

**Chou rouge (Verdun/St Sardos/Dieupentale)

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

Nos salades et nos plats composés

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

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

** Aide UE à destination des écoles



- 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.



VERDUN

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI
CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	Taboulé	Cœur de batavia + croûtons	***
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau à la moutarde	Bœuf aux olives	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurrés persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt nature+ sucre	Carré président	***	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit	***	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Croq veggio tomate

Tartiflette sans viande

Sans porc

Tartiflette 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

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

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

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

** Aide UE à destination des écoles

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	***				
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Pâté de campagne* Omelette	Betteraves ciboulette Sauce bolognaise	*** Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché 	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	***	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Frais vanille	Fruit	Compote pomme banane	***	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Sauce bolognaise aux lentilles

Calamars à la romaine

Sans porc

Surimi mayonnaise

Calamars à la romaine

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, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

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

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur



** Aide UE à destination des écoles

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 17 au 21 Février 2025

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***		Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux**	Œuf mayonnaise	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde		Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices		Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes + râpé
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Yaourt brassé fraise	Chanteneige	***	***
DESSERT	Fruit		***	Mousse au chocolat	Fruit	Crème vanille

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

****Chou blanc (Verdun/St Sardos/Dieupentale)**

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

- 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Piémontaise	Trio de légumes	***	Maestro vanille
	Haché de bœuf au jus	Lentilles cuisinées	Yaourt nature + sucre	Fruit
	Crêpe au fromage	Petits pois cuisinés	***	Marbré aveyronnais
	Rougaill saucisse*	Riz créole	Yaourt aromatisé	Fruit
	Salade de pois chiche portugaise	Poêlée brocolis champignons	***	Flan caramel

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hokiauce rougaill

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
-  Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougaill : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

- 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.