



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	***	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéennes	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes	Saucisse aveyronnaise	Omelette	Moqueca au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Pommes noisettes	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	***	Cantal	Yaourt aux fruits mixés	***	***
DESSERT	Fruit	Flan vanille	***	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

\*\*\*

Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

Sans porc

Escalope panée végétale

## 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

## Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin



\*\* 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<sup>er</sup> 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	Perles aux légumes	Cœur de batavia + croûtons	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf stroganov</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Parmentier de canard</b>	<b>Filet de poulet au jus</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots verts méridionaux</b>	***	<b>Carottes méridionales</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Buchette mélangée à couper</b>	***	***	***	<b>Vache qui rit</b>
DESSERT	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Crème vanille</b>	<b>Cake maison à la vanille</b>	<b>Fruit</b>

*Sans viande*

Croc fromage

Colin sauce citron

\*\*\*

Brandade de morue

Palet montagnard

*Sans porc*

## Les familles d'aliments :

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

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

## Compositions

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

Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille



\*\* 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<sup>er</sup> 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	***	***	***	***	Cœur de laitue + croûtons
PLAT PRINCIPAL	<b>Saucisse aveyronnaise au jus*</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Haut de cuisse rôti Emincé mater</b>	<b>Colin fish and chips</b>	<b>Tortellini provençal</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Röstis</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Coquillettes + râpé</b>	<b>Ratatouille / Pommes vapeur</b>	***
PRODUIT LAITIER	<b>Chanteneige</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Pont l'évêque à couper</b>	***
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Twibio au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Compote pomme banane</b>

*Sans viande*

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

\*\*\*

*Sans porc*

Hoki sauce niçoise

## 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

## Compositions

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, 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<sup>er</sup> 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	***	Salade de haricots verts	***	***
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf	Rougail saucisse*	Aiguillette de poulet au jus	Rôti de porc aveyronnais*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé	Riz	Tortis + râpé	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	***	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris Brest	Fruit

*Sans viande*

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

Colin poêlé

Gratin de tortis à la provençale

Croc veggie tomate

*Sans porc*

Colin poêlé

Croc veggie tomate

## 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

### Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de bœuf, pain d'épices, bière, oignons

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella



\*\* 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<sup>er</sup> 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 blé 	***	Jambon sec*	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	 Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	 Brandade de merlu	 Sauté de poulet forestière 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	 Carré montsurais à couper 	***	Saint Paulin	***	***
DESSERT	Crème caramel	 Fruit 	Tarte au citron	Fruit 	Flan vanille

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

-  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

## Compositions

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

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

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

Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, 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<sup>er</sup> 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 07 au 11 Avril 2025

## Chocolat à la fête

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	***	Coeur de batavia + croûtons
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Chèvre tine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	***
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

\*\*\*

Palet montagnard

\*\*\*

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Omelette

### Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabrique en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

### Compositions

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella  
Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza



\*\* Aide UE à destination des écoles

Présence de porc \*

Ouf 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<sup>er</sup> 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 blé tomate feta	Concombre vinaigrette	***
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Yaourt brassé banane	Fromage blanc sucré	***	Crème anglaise
DESSERT	Crème vanille	Fruit	***	Fruit	Œuf en neige

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

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

**Compositions**

Salade de blé, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

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

Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

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

- 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<sup>er</sup> 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  
FÉRIÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
	Salade de pâtes napolì	Blanquette de poulet	Poêlée printanière	***
	***	Axa de bœuf	Riz	Tarte au fromage
	Boulette végétale à la tomate	Coulommiers à couper	Fruit	Rôti de porc aveyronnais*
		Flan caramel		Choux fleurs paprika
				***
				Fruit
				Calamars à la romaine
				Purée de céleri
				Fromage blanc nature + sucre
				Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Compositions

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

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil  
Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de bœuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

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

- 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

- \* Présence de porc
- Euf 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<sup>er</sup> 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.