



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	***	Salade de blé printanière		Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	 Colin sauce thym citron	 Gardiane de bœuf	 Saucisse aveyronnaise*		 Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes	Riz	 Haricots beurre méridionaux		***
PRODUIT LAITIER	 Petit suisse aromatisé	 Camembert à couper	***		***
DESSERT	 Fruit	 Pâis vanille	Fruit		Gaufre liégeoise

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Pané sarrasin lentilles

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

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 printanière : blé, mélange macédoine, mayonnaise, vinaigrette, ail, persil

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

Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boeuf, sel, poivre

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Pané sarrasin lentilles : Sarrasin, lentilles, poireaux, oignons, emmental, chapelure, graine de lin et de potiron, millet



** 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	***	***	Crêpe au jambon*		Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Paupiette de veau à la moutarde	Nuggets de poisson + citron	Jour Férié	Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes	Choux fleurs béchamel		Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	***		***
DESSERT	Fruit	Cookie	Compote de pomme		Eclair au chocolat

Sans viande

Galette pois et blé

Farçous aveyronnais

Crêpe au fromage

Sauce bolognaise végétale

Crêpe au fromage

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

Compositions

Sauce forestière : Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, oignons
Sauce bolognaise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égrené de boeuf
Farçous aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil
Galette pois et blé : pois, blé, oignons



- 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	***	Jambon sec*	Salade de perles au surimi	Salade de tomates	Salade Marco Polo
PLAT PRINCIPAL	Irish stew	Rôti de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin fish and chips	Tortilla pomme de terre oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Poêlée printanière	Coquille/Ratatouille	Frites au four + ketchup	Cœur de batavia
PRODUIT LAITIER	Carré montsurrais à couper	Yaourt sur lit myrtilles	***	***	***
DESSERT	Mousse au chocolat	***	Fruit	Cake maison à la vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs
 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 perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de bœuf, bière, oignons, carottes
Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate
Cake à la vanille : farine, sucre, levure, œufs, huile de colza, extrait de vanille



** 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	***	Duo de crudités	Taboulé	***	***
PLAT PRINCIPAL	 Haut de cuisse rôti Emincé maternelle	 Haché de bœuf au jus	Colin 3 céréales	Jambon blanc*	Riz cantonnais
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Haricots verts méridionaux	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	***	***	 Cantal	Yaourt fermier à la vanille
DESSERT	Pêche au sirop	 Fruit	Flan chocolat	Compote pomme fraise	 Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Poisson pané

Poisson pané

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs 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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Riz cantonnais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thai, sauce soja
Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, 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.



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	Concombre mais vinaigrette	***		
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse	Sauté de poulet aux olives		
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz	Courgettes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	***	Chanteneige		
DESSERT	Fruit	Gâteau marbré	Crème vanille BIO		

Sans viande

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

Compositions

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic
Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail



** 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.