

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Avril au 02 Mai 2025



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VERDUN ENTRÉE *** Salade de blé printanière

PLAT PRINCIPAL Colin sauce thym citron **ACCOMPAGNEMENT** Trio de légumes PRODUIT LAITIER Petit suisse aromatisé DESSERT Fruit Sans viande

Gardiane de bœuf Riz Camembert à couper Boulette végétale à la tomate

Saucisse avevronnaise* Haricots beurre méridionaux Fruit Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles



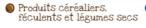


Hachis végétal aux lentilles

Les familles d'aliments:











** Aide UE à destination des écoles

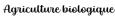
Présence de porc



















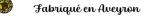




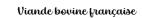




Appellation d'origine protégée



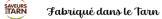
Sans porc













Compositions

<u>Salade de blé printanière</u>: blé, mélange macédoine, mayonnaise, vinaigrette, ail, persil

<u>Sauce thum citron:</u> roux blanc, jus de citron, thum, fumet de poisson, crème, ail, oignon Sauce gardiane: Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boent, sel, poivre

<u>Hachis végétal aux lentilles</u>: purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

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

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



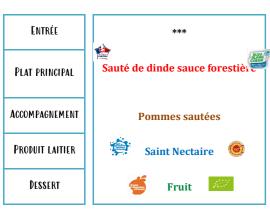
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Mai 2025









Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Fabriqué dans le Tarn

Certification environnementale niveau 2

Volaille française







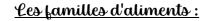
Sans viande Sans porc

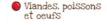
Galette pois et blé

Farçous aveyronnais

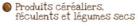
Crêpe au fromage

Crêpe au fromage



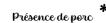
















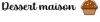












Compositions

Sauce Lorestière: Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, eignons <u>Sauce bolognaise:</u> roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

> Farcous aveyronnais: Pain, oeuf, lait, blettes, persil <u>Galette pois et blé</u>: pois, blé, oigons





** Aide UE à destination des écoles

Bleu Blanc Coeur

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



Volaille française

Bleu Blanc Coeur

Fabriqué dans le Tarn

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Mai 2025



Haute valeur environnementale

Dessert maison

MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI LUNDI VERDUN ENTRÉE Jambon sec* Salade de perles au surimi Salade de tomates Salade Marco Polo PLAT PRINCIPAL Colin fish and chips Irish stew Rôti de dinde au jus Escalope viennoise Tortilla pomme de terre oignons **ACCOMPAGNEMENT** Poêlée printanière Coquillette/Ratatouille Cœur de batavia **Boulgour** Frites au four + ketchup PRODUIT LAITIER Yaourt sur lit myrtilles *** Carré montsurrais à couper DESSERT *** Cake maison à la vanille Fruit Fruit Sans viande Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage Hoki sauce provençale Escalope panée végétale Sans porc Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: O Viandes, poissons Légumes produits féculents et légumes secs ** Aide UE à destination des écoles Appellation d'origine protégée Présence de porc Compositions Œuf de France 🎏 Fabriqué en Aveyron <u>Salade de perles au surimi</u>: perles, poivrons, surimi, mayonnaise Label rouge Viande bovine française <u>Salade Marco Polo</u>: pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise Pêche responsable Viande porcine trançaise Sauce irlandaise: roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes Sauce provencale: Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, 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

oignon, pulpe de tomate <u>Cake à la vanille:</u> farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 19 au 23 Mai 2025



LUNDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VERDUN ENTRÉE *** *** *** Duo de crudités **Taboulé 1** Haut de cuisse rôti PLAT PRINCIPAL Colin 3 céréales Haché de bœuf au jus **Jambon blanc*** Riz cantonais Emincé maternelle **ACCOMPAGNEMENT** Légumes du marché Brocolis persillés Haricots verts méridionaux *** Pommes rissolées PRODUIT LAITIER *** Yaourt fermier à la vanille **Emmental** Cantal DESSERT Fruit Pêche au sirop Flan chocolat Compote pomme fraise *** Sans viande Galette quinoa provençale Hoki sauce citron Poisson pané Sans porc Poisson pané Les familles d'aliments: Viandes, poissons Légumes produits féculents et légumes secs



** Aide UE à destination des écoles

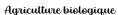
Présence de porc

Œuf de France 🏩

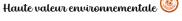




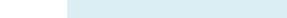












<u>Duo de crudités :</u> carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil <u>Taboulé</u>: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de

Compositions

Riz cantonais: Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja Sauce au citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Fabriqué dans le Tarn

Volaille française

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine trançaise

Certification environnementale niveau 2

Bleu Blanc Coeur

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



VERDUN

DESSERT

Sans viande

Sans porc

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 au 30 Mai 2025







Entrée PLAT PRINCIPAL Gnocchi à la provençale **ACCOMPAGNEMENT** *** PRODUIT LAITIER

Saint Nectaire

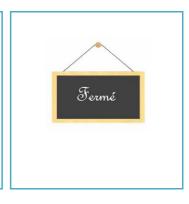
LUNDI

Concombre mais vinaigrette Rougail saucisse Riz *** Gâteau marbré Hoki sauce rougail

MARDI

auté de poulet aux olives **Courgettes persillées** Chanteneige Crème vanille BIO Tarte au fromage





<u>Les familles d'aliments:</u>

Viandes, poissons Légumes

Produits céréaliers. féculents et légumes secs

produits

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 Coeur

Compositions

<u>Gnocchi à la provençale</u>: 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



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 à u'obligation