



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Septembre 2023



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU RUGBY !**

Entrée	***	***	Melon	***	Radis + beurre
Plat principal	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Wings de poulet fermier</b>
Accompagnement	***	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Blé</b>	<b>Torsades</b>	<b>Chips</b>
Produit laitier	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	***	<b>Yaourt sucré</b>	***
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Cookie</b>	<b>Tarte aux pommes</b>	<b>Fruit</b>	<b>Entremet au chocolat</b>
<i>Sans viande</i>	<b>Lasagne au saumon</b>	<b>Croc fromage</b>	***	<b>Omelette</b>	<b>Nuggets de blé</b>
<i>Sans porc</i>				<b>Omelette</b>	

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SAUCES :

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



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- 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<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	***	Taboulé	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Blanquette de veau	Emincé de poulet au jus	Rôti de dinde au jus	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Trio de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petit pois/carottes
Produit laitier	***	Yaourt brassé à la fraise	***	***	***
Dessert	Fruit	Palmier	Flan vanille	Fruit	Glace*

Sans viande

Tarte au fromage

Hoki sauce beurre blanc

Galette quinoa provençale

Palet végétarien à la montagnarde

\*\*\*

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

\*Compote de pomme Savenes



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

**NOS SAUCES :**

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

Présence de porc \*

Oeuf 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 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  
MENU NET ZERO

VENDREDI

Entrée	***	<b>Piémontaise</b>	***	***	***
Plat principal	<b>Paupiette de veau à la moutarde</b>	<b>Sauté de dinde sauce forestière</b>	<b>Paella au poulet</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>	<b>Colin poêlé</b>
Accompagnement	<b>Haricots verts méridionaux</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	***	<b>Coquillettes</b>	<b>Carottes persillées</b>
Produit laitier	<b>Buchette mélangée à couper</b>	***	<b>Vache qui rit</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Gâteau basque</b>

Sans viande

Colin sauce thym citron

Boulette végétale sauce tomate

Paella au poisson

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments :

Boulette végétale sauce tomate

● 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

**Paella au poulet :** riz, poulet, petits pois, poivrons, cocktail de fruit de mer, épices paella

**NOS SAUCES :**

**Sauce moutarde :** bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil

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



Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	Courgettes râpées	***	***
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet mater)	Jambon blanc*	Colin sauce Dugléré	Hachis parmentier
Accompagnement	Blé	Pommes vapeur / Ratatouille	Farfalles + râpé	Epinards béchamel	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro chocolat	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Gratin de poisson

Palet maraicher

Poisson pané

\*\*\*

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Poisson pané

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Hachis végétal aux lentilles :** lentilles, purée de pomme de terre, sauce tomate

**NOS SAUCES :**

**Sauce carbonade :** roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices

**Sauce dugléré :** roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate

**Gratin de poisson :** colin, moules, sauce curry

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<b>Blé provençal</b>	***	***	<b>Gaspacho de betteraves + gobelets</b>	<b>Coleslaw</b>
Plat principal	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Emincé de poulet au jus</b>	<b>Wings de poulet fermier</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>	<b>Hoki sauce échalotte</b>
Accompagnement	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Tortis + râpé</b>	<b>Riz</b>
Produit laitier	***	<b>Edam</b>	<b>Yaourt brassé à la fraise</b>	***	***
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fouace aveyronnaise</b>	<b>Fouace aveyronnaise</b>	<b>Compote de pomme</b>

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Poisson meunière

Gratin de tortis à la provençale

\*\*\*

Sans porc

Gratin de tortis à la provençale

Les familles d'aliments :

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

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Blé provençal :** blé, poivrons, olives, vinaigrette

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

**Gratin de tortis à la provençale :** tortis, ratatouille, emmental

**NOS SAUCES :**

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes arlequin	***	Salade de pois chiche à la portugaise	Taboulé	***
Plat principal	Escalope de poulet panée	Sauté de veau marengo	Boulette d'agneau sauce tomate	Colin poêlé	Sauté de porc sauce moutarde
Accompagnement	Brocolis persillés	Riz	Haricots plats persillés	Carottes persillés	Pommes vapeur
Produit laitier	***	Vache qui rit	***	***	Saint Nectaire
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots	Palmier	Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

Veggie burger

Sans porc

Veggie burger

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, maïs, petits pois, vinaigrette

**Salade de pois chiches à la portugaise :** pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

**NOS SAUCES :**

**Sauce marengo :** roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

**Sauce tomate :** roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence

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

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de riz	Tomate mozzarella	***	Salade de blé thon avocat
Plat principal	Chakalaka	Barbecue snags*	 Lasagnes bolognaise	 Colin façon fish and chips	 Haut de cuisse chimichurri
Accompagnement	Semoule	Purée de patate douce	***	Frites au four + ketchup	Courgettes sauce salsa
Produit laitier	Cantal 	***	***	Crème anglaise	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux poires	Crumble aux pommes	Ananas au sirop

Sans viande

\*\*\*

Saucisse végétale

Lasagne chèvre épinards

\*\*\*

Galette quinoa provençale

Sans porc

Saucisse végétale

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, tomate, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka : haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Barbecue snags = chipolatas grillées

NOS SAUCES :

Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa : roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice mexicaine, paprika, piment



Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2