

VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	 <b>Rosette*</b>	<b>Macédoine</b>	***	***
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au curry</b>	 <b>Cordon bleu</b>	 <b>Sauté de porc sauce moutarde*</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b>	 <b>Lasagnes bolognaise</b>
Accompagnement	<b>Riz</b>	 <b>Haricots verts persillés</b>	<b>Farfalles + râpé</b> 	 <b>Brocolis méridionaux</b>	***
Produit laitier	<b>Carré ligeuil à couper</b>	***	***	<b>Gouda</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Compote pomme abricots</b>	<b>Fruit</b>	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>
<u>Sans viande</u>	<b>Colin sauce curry</b>	<b>Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale</b>	<b>Hoki sauce citron</b>	<b>Croc fromage</b>	<b>Lasagnes au saumon</b>
<u>Sans porc</u>		<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Hoki sauce citron</b>		

## 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

### Nos sauces :

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

**Sauce moutarde :** moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

- \* 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 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	Piémontaise	***	Taboulé	***	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus	Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardiniere de légumes	Pennes + râpé	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	***	Yaourt à la vanille	***	Compote pomme abricot	***
Dessert	Fruit	Cookie	Flan vanille	Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Pizza au fromage

## Les familles d'aliments :

● 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

**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

### Nos sauces :

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

\* 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

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 20 au 24 Mars 2023



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Africa tour

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Africa tour	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Persillade de pomme de terre	***	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet yassa	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux romanesco persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	Tortis
Produit laitier	***	Fromage blanc nature	***	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture	Compote de pomme	Gâteau à la banane	***

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

\*\*\*

Hoki sauce yassa

Gratin de tortis à la provençale

Sans porc

Gratin de tortis à la provençale

## Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

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

\* Présence de porc



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Bleu blanc cœur

Nos sauces :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

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 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  
Menu portugais

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	***	Crêpe au jambon*	***	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Wings de poulet	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Frites +ketchup	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Edam	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Palet végétarien

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

\*\*\*

Sans porc

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

## 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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

### Nos sauces :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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	***	Rosette*	Macédoine	***	***
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	***	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	***	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit
Sans viande	Hoki sauce nantua	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale	Omelette au fromage	***	***
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

### Nos sauces :

**Sauce basquaise :** concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

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

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

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- 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 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 10 au 14 Avril 2023



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Pâques

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Pâques	Vendredi
Entrée		***	Crêpe tomate mozzarella	<b>Carottes râpées</b>	***
Plat principal		<b>Paupiette de veau sauce forestière</b>	Rôti de porc aveyronnais*	<b>Parmentier de canard</b>	<b>Pizza aux légumes</b>
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré	***	***	Emmental
Dessert		Petit beurre	<b>Moelleux chocolat + Œuf de Pâques</b>	<b>Moelleux chocolat + Œuf de Pâques</b>	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

\*\*\*

Boulette végétale sauce tomate

## Les familles d'aliments :

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



\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



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 :

**Parmentier de canard : purée de pomme terre, effiloche de canard**

Nos sauces :

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

VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	***	Pâté de campagne*	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis parmentier	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Boullgour	Carottes persillées	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	***
<u>Sans viande</u>	Hachis végétal aux lentilles	Escalope panée végétale	Radis /Hoki sauce beurre blanc	Œuf brouillé à la tomate	Paella au poisson
<u>Sans porc</u>			Radis		

## 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 méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sauce tomate

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paella

### Nos sauces :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de boeuf, oignons, herbes de provence

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	<b>Carottes râpées</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Cœurs de scarole + croûtons</b>	<b>Saucisson à l'ail*</b>
Plat principal	<b>Haché de veau au jus</b>	<b>Colombo de poulet</b>	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnement	<b>Trio de légumes</b>	<b>Blé</b>	<b>Duo pomme de terre/carottes</b>	***	<b>Petit pois cuisinés</b>
Produit laitier	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	***	***	<b>Yaourt aromatisé</b>	***
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Flan vanille</b>	***	<b>Gâteau basque</b>

Sans viande

Farçous

Colin sauce armoricaine

Omelette

Lasagne chèvre épinards

Surimi mayonnaise

Sans porc

Omelette

Surimi mayonnaise

## 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

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique

### Nos sauces :

**Sauce colombo :** bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, epice colombo



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal		Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte persillées	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	***	***	***
Dessert		***	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

## 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 blé provençal :** blé, poivrons, tomates, vinaigrette

**Taboulé :** Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

### Nos sauces :

**Sauce au cidre :** fond brun, roux blanc, cidre, oignons

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

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2