

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Mai 2023

ENSEMBLE
CONTRE LE GASPI

MARSSAC -
ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
		Salade de haricots verts Axoa végétarien Riz Yaourt aux fruits mixés Fruit		Concombre vinaigrette Sauce carbonara* Pâtes Petit suisse aromatisé Crumble aux pommes
				Blé provençal Colin 3 céréales Petits pois carottes Saint Nectaire Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette
Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail
Sauce carbonara : roux blanc, crème, ail, poivre, lardons
Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

Sauce sicilienne

Sauce sicilienne

● Produits laitiers
● Produits céréaliers
● féculents et légumes secs

● Viandes, poissons et oeufs
● Légumes & fruits

N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !



Présence de porc *

Oeuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
aute 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^{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.

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Carottes râpées	Boulette de bœuf sauce milanaise	Purée de pomme de terre	Petit louis
				Maestro chocolat
	Taboulé	Sauté de poulet au curry	Choux fleurs persillés	Petit suisse sucré
				Madeleine

Galette quinoa provençale

Boulette végétale sauce milanaise

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

NOS SAUCES :

- Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun
- Sauce curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry, poivre

* Présence de porc

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Entrée	 Oeuf mayonnaise	 Paella végétarienne	 Coleslaw	 Salade grecque	 Piémontaise
Plat principal			 Lescalope viennoise	 Moussaka	Calamars à la romaine
Accompagnement	***	***	 Blé à la tomate	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré ligueil à couper		Fromage blanc nature	 Yaourt à la vanille	Tartare aux noix
Dessert	Mousse au chocolat		Confiture	Fruit	Eclair au chocolat

Les familles d'aliments :

	Appellation d'origine protégée
	Fabrique en aveyron
	Viande bovine française
	Viande porcine française
	Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw
Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

Moussaka : égréné de bœuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Moussaka au thon

Escalope panée végétale

Sans viande

Sans porc

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :



Europe

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 (ex. 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.

Entrée	 Salade de blé 		
Plat principal	 Saucisse aveyronnaise* 		
Accompagnement	Trio de légumes		
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 		
Dessert	Fruit		

Les familles d'aliments :

	Appellation d'origine protégée
	Fabrique en aveyron
	Viande bovine française
	Viande porcine française
	Volaille française

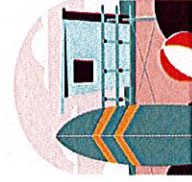
Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

				
* Présence de porc	Œuf de France	Label rouge	Pêche responsable	Agriculture biologique
				Haute valeur environn



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



CALIFORNIA BEACH

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de riz mexicaine
Pizza au fromage
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés
Fruit

Sans viande

Sans porc

Radis + beurre
Boulette de bœuf sauce orientale
Semoule
Edam
Mousse au chocolat

Boulette végétale sauce orientale

--

Coleslaw
Cheeseburger
Smoked potatoes
Petit suisse sucré
Muffin aux pépites de chocolat
Fishburger

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES :

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, 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



Entrée	Blé provençal 	Carottes râpées  Haché de boeuf sauce au poivre	Concombre vinaigrette Hachis végétal aux lentilles	Melon Jambon blanc*
Plat principal	Cordon bleu	 Haché de boeuf sauce au poivre	Hachis végétal aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	 Riz	***	Pâtes + râpé 
Produit laitier	Emmental 	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré 	Cantal 
Dessert	pêche au sirop	Fruit	Palmier	Compote pomme abricots

Les familles d'aliments :

	Appellation d'origine protégée		
	Fabriqués en Aveyron		
	Viande bovine française		
	Viande porcine française		
	Volaille française		
	Certification environnementale niveau 2		
		<u>Blé provençal</u> : blé, poivrons, olives noires vinaigrette	
		<u>Hachis végétal aux lentilles</u> : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate	
		<u>NOS SAUCES</u> :	
		<u>Sauce au poivre</u> : roux blanc, crème liquide, poivre	
		<u>Sauce axoa</u> : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de Provence, épices mexicaines, 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^{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.

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Persillade de pomme de terre maison 	Salade de tomates 		Pâté de campagne*
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella 	Saucisse aveyronnaise* 	Œuf mayonnaise 		Poisson pané
Accompagnement	***	Jardinière de légumes 	Salade de pâtes arlequin 		Duo de courgettes persillées
Produit laitier	Petit louis	Carré ligueil à couper	Gouda		Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme 	Tarte abricots		Fruit

Les familles d'aliments :

	Appellation d'origine protégée
	Fabrique en aveyron
	Viande bovine française
	Viande porcine française
	Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

* Présence de porc

Ministère de l'Éducation Nationale

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

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

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Fruit

Yaourt aux fruits mixés

Duo de courgettes persillées

Poisson pané

Pâté de campagne*

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 au 30 Juin 2023



MARSSAC - ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Salade de pâtes napolitane	Haricots beurre persillés	Yaourt aromatisé	Fruit
	Concombre maïs	Brandade maison	Mimolette	Flan caramel
	Battonnet de carotte	Chipolatas*	Salade de riz	Yaourt au citron
				Madeleine
	Tarte au fromage	Wings de poulet fermier	Carottes méridionales	Camembert à couper
				Fruit

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

Certification environnementale niveau 2



Entrée	Salade de blé 	Salade asiatique	Betteraves vinaigrette 	Melon
Plat principal	Haut de cuisse rôti 	Boulette végétale sauce tomate basilic	 Raviolis pur bœuf	Jambon blanc*
Accompagnement	Jardinière de légumes 	Semoule 	***	Salade de pâtes 
Produit laitier	Cœur de bleu à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt brassé fraise 	Gaufre
Dessert	Mousse au chocolat 	Fruit	Fruit	Compote à boire

Les familles d'aliments :

- | | |
|--|-----------------------------|
| | Présence de porc |
| | Agriculture biologique |
| | Fabriqué en aveyron |
| | Viande bovine française |
| | Pêche responsable |
| | Volaille française |
| | Certification environnement |

*

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade asiatique : carottes râpée, pousse de soja, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, herbe de provence, oignon, poivre



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 17/11/2002. 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.