



ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Rentrée scolaire	Vendredi
Entrée				Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal				Salade verte	Salade Marco Polo
Légumes Féculents				Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Produit laitier				***	Carottes persillées
Dessert				Petit suisse aromatisé	Carré président
				Yaourt sucré	Chèvre tine
				Fruit	Flan vanille
				Fruit 2	Crème dessert
				Lasagnes au saumon	

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 plats composés :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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

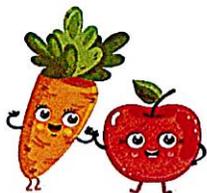


ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Taboulé	Concombre maïs vinaigrette		Carottes râpées	Melon
Plat principal	Risoni aux petits légumes	Céleri rémoulade		Macédoine	Cœur de scarole
Légumes Féculents	Sauté de dinde créole	Jambon grill au jus*		Mijoté de haricots blanc à la tomate	Dos de colin sauce thym citron
Produit laitier	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées		Pommes vapeurs	Riz jaune
Dessert	Petit suisse sucré	Carré ligueil à couper		Yaourt fermier	Gouda
	Fromage blanc sucré	Brie portion		Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
	Fruit	Compote pomme poire		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
	Fruit 2	Compote 2		Tarte aux poires	Fruit 2
	Filet de poisson	Croc fromage			
		Croc fromage			

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 plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym

* présence de porc



Fabriqué en aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française



Oeuf de France
 Circuit court
 Pêche responsable
 Haute valeur environnementale

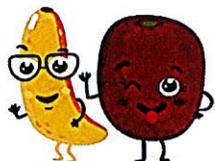
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à 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



ONDES	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Pennas napolitaine	Radis croq'sel		Coleslaw	Crêpe au jambon*
Légumes Féculents	Palet végétarien maraicher	Bœuf bourguignon		Sauce campagnarde*	Poissonnette
Produit laitier	Haricots verts méridional	Riz		Torsades	Légumes du marché
Dessert	Yaourt sucré	Edam		Munster à couper	Tartare
	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche		St Paulin	Fromage fouetté
	Madeleine	Flan chocolat		Compote de pomme	Fruit
	Biscuit	Flan caramel		Compote 2	Fruit 2
	Sans viande Sans porc	Œuf dur en sauce		Galette de légumes Galette de légumes	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

- Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Pennas napolitaine : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigrette
- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.
- Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

- Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun
- Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



AOP

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



ONDES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Finger food !

Entrée	Rosette*	Chou rouge vinaigrette		Concombre vinaigrette	Batonnet de carotte
Plat principal	Œuf mayonnaise	Macédoine		Salade de tomates	Nuggets de poulet
Légumes Féculents	Filet de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale		Riz aux petits légumes	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Courgettes béchamel	Purée de potiron		***	Emmental
Dessert	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la vanille		Petit suisse sucré	Gouda
	Brebis crème	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Fruit
	Compote pomme cassis	Fruit		Crumble aux pommes	
	Compote 2	Fruit 2		Gâteau basque	

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Boulette tomate basilic à l'orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

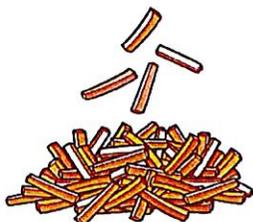
Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Fabriqués en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.

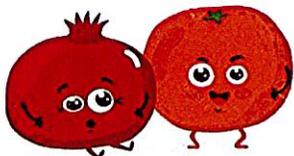


ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade pomme de terre méditerranéenne		Salade de riz	Salade mélangée
Plat principal	Carottes râpées Gardiane de bœuf	Salade Marco Polo Cordon bleu		Blé provençal Poisson meunière	Coleslaw Farfalles aux petits pois
Légumes Péculeux	Boullgour	Choux fleurs persillés		Haricots beurre méridional	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper		Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Edam		Fromage blanc nature	Chèvre tine
	Fruit	Flan caramel		Fruit	Maestro vanille
	Fruit 2	Crème dessert		Fruit 2	Maestro chocolat
	Filet de poisson	Escalope panée végétale			

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 plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Farfalle aux petits pois : pâtes, petits pois, béchamel

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Fiesta mexicana
Entrée	Salade de pâtes napolé Risoni aux petits légumes	Chou blanc vinaigrette Macédoine		Carottes râpées  Salade verte	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*		 Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet tex mex
Legumes Péculents	Légumes du marché	Blé		***	Riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige 		Carré ligueil à couper	Petit moulé
Dessert	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté		Saint Paulin	Vache picon
	Fruit Fruit 2	Flan chocolat		Compote pomme fraise	Fruit
		Mousse au chocolat noir		Compote 2	

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Filet de poisson

Lasagnes au saumon

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bénéficiant.

La semaine des saveurs



ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise		Cœur de scarole	Mortadelle*
Plat principal	Riz niçois	Duo de crudités		Pomelos	Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus		Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Produit laitier	Blette béchamel	Purée de panais		***	Carottes persillées
Dessert	Petit suisse aromatisé	Tartare		Yaourt sucré	Cœur de bleu à couper
	Fromage blanc sucré	Délice au chèvre		Yaout aux fruits mixés	Gouda
	Fruit	Compote		Muffin caramel	Fruit
	Fruit 2	Compote pomme passion		beurre salé	Fruit 2
Sans viande Sans porc	Galette aux légumes	Croc fromage			Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



- Fabriqu^e en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

Nos salades et plats composés :

- Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette
- Riz niçois : riz, poivrons verts et rouges, maïs doux en grains, tomates, thon, olives noires, vinaigrette
- Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, sauce vinaigrette

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce suprême : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille

* présence de porc

- Œuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- 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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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



ONDES

Lundi VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre		Salade de riz	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Macédoine	Blé provençal		Salade Marco Polo	Coleslaw
Légumes Péculeux	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Escalope viennoise		Carbonade de bœuf	Parmentier de canard
Produit laitier	Boullgour	Ratatouille		Haricots beurre persillés	***
Dessert	Yaourt aromatisé	Vache Picon		Camembert à couper	Petit suisse sucré
	Yaourt nature	Brebis crème		Mimolette	Fromage blanc sucré
	Palmier	Fruit		Mousse au chocolat	Flan Pâtisier
	Biscuit	Fruit 2		Crème dessert	Tarte au citron
		Escalope panée végétale		Omelette	Brandade de morue

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 plats composés :

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.
- Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette
- Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise
- Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :

- Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence
- Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, laurier, oignons



Fabriqué en Aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française

* présence de porc



Oeuf de France
 Circuit court
 Pêche responsable
 Haute valeur environnementale