



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VENDREDI

EPIPHANIE

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

VERDUN

ENTREE	*** Bœuf provençal	Persillade de pomme de terre Haut de cuisson rôti Emincé mater	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier	Œuf mayonnaise Tajine de dinde	*** Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	*** Hachis parmentier	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	*** Brandade de merlu	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit	*** Palet montagnard	Brandade de merlu	*** Fromage blanc sucré	Brioche des rois

Sans viande

Sans porc

## 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



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur



## Nos salades et nos plats composés

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

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail

Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

## Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de bœuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de Provence

\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



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 3<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.



\*\* Aide UE à destination des écoles

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Janvier 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
ACCOMPAGNEMENT
PRODUIT LAITIER
DESSERT

**Macédoine**

Saucisse aveyronnaise\*

Coquillettes + râpé

Yaourt fermier

\*\*\*

\*\*\*

Colin sauce Nantua

Bouलगour

Fromage fouetté

Fruit

\*\*\*

Tarte au fromage

Rôti de dinde au jus

Ratatouille/Pommes vapeur

Mousse au chocolat

\*\*\*

Velouté de potiron\*\*

Lasagne bolognaise

Fruit

\*\*\*

\*\*\*

Emincé de poulet bio sauce tandoori

Carottes persillées

Coulommiers à couper

Maestro vanille

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

## 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

## Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

## Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

\* Présence de porc

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

\*\* Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certains composants 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 Janvier 2025



VERDUN **LUNDI** **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
*** Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Salami*
Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
Fruit	Compote pomme banane	Eclair au chocolat	Cantal	***
***	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Cake fleur d'oranger maison

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

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

## Nos salades et nos plats composés

**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

**Pot au feu :** sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf

**Potée aux légumes :** carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

**Cake fleur d'oranger :** farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

## Nos sauces

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

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

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



**JEUDI** **MERCREDI** **MARDI** **LUNDI** **VENDREDI**

**NOUVEL AN CHINOIS**

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
*** Escalope viennoise	*** Thon mayonnaise Velouté de poulet sauce forestière	*** Lentilles cuisinées	*** Yaourt aromatisé	*** Fruit
*** Escalope panée végétale	*** Trio de légumes Pont l'évêque à couper	*** Epinards béchamel	*** Compote pomme poire	*** Fruit
*** Escalope panée végétale	*** Salade de blé maison Colin sauce thym citron	*** Velouté de courgettes** Tortellini pomodoro mozzarella	*** Samoussa aux légumes / Œufs brouillés	*** Beignet ananas

*Sans viande*  
*Sans porc*

**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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur



**Nos salades et nos plats composés**

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette  
Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

**Nos sauces**

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon  
Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide  
Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

\*\* Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certains composants 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

Menu du 03 au 07 février 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
ACCOMPAGNEMENT
PRODUIT LAITIER
DESSERT

***
<b>Paupiette de veau à la moutarde</b>
Haricots beurres persillés
Saint Nectaire
<b>Crème caramel</b>

***
<b>Bœuf aux olives</b>
Purée de pomme de terre
Yaourt nature+ sucre
<b>Fruit</b>

Taboulé
Haut de cuisse rôti Emincé mater
Brocolis méridionaux
Carré président
***

Cœur de batavia + croûtons
<b>Tartiflette*</b>
***
***
<b>Crêpe vanille</b>

***
<b>Colin poêlé</b>
Carottes persillées
Yaourt fermier
<b>Fruit</b>
***

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Croq veggie tomate

Tartiflette sans viande

Tartiflette sans viande

## Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqués en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqués dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

## Nos salades et nos plats composés

**Salade de haricots rouges :** haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

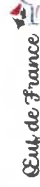
**Tartiflette :** pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

### Nos sauces

**Sauce aux olives :** roux blanc, bouillon de bœuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

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

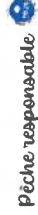
\* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



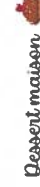
Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison

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 porc 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 M412-15 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 février 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

ENTRÉE	*** Emincé de poulet bio à la crème
PLAT PRINCIPAL	Choux fleurs persillés
ACCOMPAGNEMENT	Pointe de brie à couper
PRODUIT LAITIER	Flan vanille
DESSERT	Galette pois et bié

***	Colin sauce curry
	Pommes duchesses
	Yaourt aromatisé
	Fruit

Pâté de campagne*	Omelette
	Légumes du marché
***	Compote pomme banane

Betteraves ciboulette	Sauce bolognaise
Torsades	Fromage blanc sucré
***	

***	Jambon blanc*
	Pomme vapeur / Ratatouille
	Edam
	Ciafoutis aux fruits rouges

*Sans viande*  
*Sans porc*

## Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Auvergne

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tonin

Bleu Blanc Cœur

## Nos salades et nos plats composés

**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

**Ciafoutis aux fruits rouges :** farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

### Nos sauces

**Sauce crème :** bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

**Sauce curry :** roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

**Sauce bolognaise aux lentilles :** lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

\* Présence de porc

Origine France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 17 au 21 février 2025

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Blanquette de dinde</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boullgour aux épices</b>
PRODUIT LAITIÉ	<b>Mimolette</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>

Sans viande Colombo de poisson

Sans porc

Salade de pâtes italienne	<b>Palet montagnard</b>
<b>Haricots verts méridionaux</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b>
***	***

<b>Velouté pomme de terre poireaux**</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>
***	<b>Chanteneige</b>
***	<b>Mousse au chocolat</b>

Lasagne au saumon

<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Poisson pané</b>
<b>Épinards béchamel</b>	***
***	<b>Fruit</b>

<b>Cœur de batavia + croustons</b>	<b>Boulette d'agneau sauce orientale</b>
<b>Coquillettes + râpé</b>	***
***	<b>Crème vanille</b>

Boulette végétale sauce orientale

### 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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur



\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes italienne :** pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan

**Velouté pomme de terre poireaux :** pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

**Lasagne bolognaise :** pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

### Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales

**Sauce blanquette :** roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

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.



## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
ACCOMPAGNEMENT
PRODUIT LAITIER
DESSERT

 Piémontaise <b>Pilon de poulet rôti</b> Trio de légumes *** <b>Maestro vanille</b>
--

*** <b>Hache de bœuf au jus</b> Lentilles cuisinées Yaourt nature + sucre <b>Fruit</b>
--

 Crêpe au fromage <b>Rôti de dinde au jus</b> Petits pois cuisinés *** <b>Marbré aveyronnais</b>
---

***  <b>Rougail saucisse*</b> Riz créole Yaourt aromatisé <b>Fruit</b>
---

 Salade de pois chiche portugaise <b>Calamars à la romaine</b> Poêlée brocolis champignons *** <b>Flan caramel</b>
---

Sans viande

Sans porc

### Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée

Fabrique en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabrique dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Colin poêlé

Hokiauce rougail

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

### Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

\* Présence de porc  
 Eau de France  
 Label rouge  
 Pêche responsable  
 Agriculture biologique  
 Haute valeur environnementale  
 Dessert maison

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.