



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Octobre 2023



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Navet mayonnaise	Quiche lorraine*	Cœur de scarole	Oeuf mayonnaise
Plat principal	Wings de poulet fermier	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Tortellini provençal	Escalope viennoise
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Pommes sautées	Ratatouille	***	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Vache picon
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Crème vanille	Crumble pomme poire	Fruit

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	Piémontaise		Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise	Sauté de poulet basquaise		Couscous végétarien	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots blancs/carottes	Jardinière de légumes		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré		Cantal	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans porc

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches), boulette végétale, épices couscous

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Gratin de poisson : moules, cubes de colin, crème, curry, ail, roux blanc

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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napoléon	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne*	Cœur de batavia
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Colin sauce citron	Filet de poulet au jus	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux	Boulgour	Epinards béchamel	Farfalle
Produit laitier	Carré de l'Est à couper	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Petit louis
Dessert	Fruit	Cookie	Maestro chocolat	Confiture	Fruit

Sans porc

Surimi mayonnaise

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 napoléon : maïs, tomate, pâtes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce aux olives : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail, bouillon de bœuf

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

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

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^{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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté de potiron 
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Veggie burger	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin 3 céréales	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Riz	Purée de céleri 	Blé 	Petit pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire 	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Chanteneige	Yaourt nature + sucre
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Donut	Fruit 

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Sauce brune : roux blanc, jus d'agneau, oignons, carottes, crème, persil, ail

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^{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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de haricots verts 	Crêpe au jambon*	Macédoine	Coleslaw	Salade de blé 
Plat principal	Gnocchi à la provençale	 Pilon de poulet rôti	 Colin sauce niçoise	Sauce carbonara*	 Gardiane de bœuf
Accompagnement	***	Salsifis persillés	Semoule	Coquillette 	Carottes méridionales
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Fromage blanc sucré	Tartare	Munster à couper 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme	Spéculos	Flan vanille	Fruit

Sans porc

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce niçoise : fumet de poisson, roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentrée, olives noires, persil, ail

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, carotte, herbes de provence, laurier, 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^{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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Vélouté de courgette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Palet végétarien	Boulette de bœuf sauce milanaise	Wings de poulet fermier	Potée auvergnate*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Purée de pomme de terre	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Cantal	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Fruit	Confiture	Flan pâtissier

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, herbes de provence

Potée auvergnate : carottes, chou, pomme de terre, saucisse, bouillon de légumes

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce milanaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, vin blanc, fond brun, herbes de provence, oignons carotte

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^{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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Navet vinaigrette	Ouf mayonnaise
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Colin sauce armoricaine	Blanquette de veau	Lasagne bolognaise	Tajine de légumes
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes rissolées	Poêlée carottes champignons	***	Semoule
Produit laitier	Pont l'évêque à couper	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Cookie	Flan chocolat	Compote pomme abricots	Fruit

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 :

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

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, pruneau, épice couscous, roux blanc, tomate concentrée

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail

Présence de porc *

Ouf 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^{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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	Crêpe au jambon*	Thon mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc au jus*	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti	Axoa de bœuf	Brandade maison
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Riz	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tartare	Livarot à couper
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Tarte normande	Fruit	Mousse au chocolat

Sans porc

Palet végétarien

Crêpe tomate mozzarella

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème, ail

Brandade maison : purée de pomme de terre, cube de colin, ail

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Axoa de boeuf : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, laurier, piment, poivrons, herbes de provence, égréné de boeuf

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^{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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Décembre 2023



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu de Noël

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Blé provençal	Coleslaw	
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce forestière	Jambon blanc*	
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes	Farfalles	
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt aromatisé	Coulommiers à couper	
Dessert	Crème chocolat	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	

Sans porc

Poisson pané

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes, tomate, mozzarella

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, crème

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^{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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Rosette*	Celeri rémoulade	Salade de haricots rouges	Cœur de scarole
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Colin sauce citron	Truffade*
Accompagnement		Choux fleurs béchamel	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert		Fruit	Flan chocolat	Fruit	Compote pomme banane

Sans porc

Les familles d'aliments :

Œuf mayonnaise

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

Retortillat



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 rouges : haricots rouges, maïs, tomate, épices chili, vinaigrette

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce tomate : tomate concentrée, pulpe de tomate, ail

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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale