

Sans porc



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Octobre 2023



MARDI LUNDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VILLENEUVE

Entrée Persillade de pomme de terre Plat principal Wings de poulet fermier Accompagnement **Brocolis méridionals Produit laitier** Petit moulé Dessert Compote de pomme

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

Navet mayonnaise Rôti de porc au jus* Pommes sautées Petit suisse sucré Fruit Palet végétarien

Quiche lorraine* Poisson meunière Ratatouille **Edam** Crème vanille Tarte au fromage

Cœur de scarole AB Tortellini provençal *** Yaourt aromatisé Crumble pomme poire

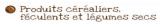


Les familles d'aliments :











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 (@)





CENTRE DE LOISIRS

Menus du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



MARDI LUNDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VILLENEUVE

Céleri rémoulade Entrée Plat principal Saucisse aveyronnaise Accompagnement Haricots blancs/carottes **Produit laitier Tartare** Dessert Mousse au chocolat Sans porc Galette quinoa provençale

Piémontaise Sauté de poulet basquaise Jardinière de légumes Yaourt sucré **Fruit**

Betteraves vinaigrette Couscous végétarien Semoule Cantal Flan caramel

Salade de riz Gratin de poisson Choux fleurs persillés Petit suisse aromatisé Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Œuf de France

Présence de porc *

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)

Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

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

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 1er 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.



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Novembre 2023



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VILLENEUVE Salade de pâtes napoli Pâté de campagne* Entrée Carottes râpées Chou rouge vinaigrette Cœur de batavia Cordon bleu Plat principal Bœuf aux olives Colin sauce citron Filet de poulet au jus Sauce bolognaise végétale Farfalle Accompagnement Epinards béchamel Pommes sautées Haricots beurre méridionals **Boulgour Produit laitier** Carré de l'Est à couper Yaourt aromatisé **Saint Paulin** Fromage blanc nature **Petit louis** Fruit 🐵 Dessert 🗥 Cookie 🎾 Maestro chocolat **Confiture Fruit** Sans porc Surimi mayonnaise produits laitiers Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de pâtes napoli : 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 boeuf 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 (@)



Menus du 13 au 17 Novembre 2023





LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDRED VILLENEUVE

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans porc

Betteraves vinaigrette

Sauté de poulet tandoori

Riz

Saint Nectaire

Mousse au chocolat

Taboulé

Veggie burger

Purée de céleri

Petit suisse sucré

Fruit

Céléri rémoulade

Boulette d'agneau sauce brune

Camembert à couper

Compote pomme fraise

Salade de pomme de terre méditérranéenne

Colin 3 céréales

Petit pois/carottes

Chanteneige

Donut

Velouté de potiron

Lasagne bolognaise

Yaourt nature + sucre

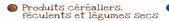
Fruit 🚳



Les familles d'aliments











Appellation d'origine protégée



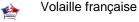
Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine 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 méditérranéenne : 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

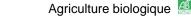
Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable





Haute valeur environnementale (@)





Menus du 20 au 24 Novembre 2023



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VILLENEUVE Entrée Salade de haricots verts Crêpe au jambon* Macédoine Coleslaw Salade de blé Plat principal Pilon de poulet rôti Colin sauce nicoise Gardiane de bœuf Gnocchi à la provençale Sauce carbonara* Accompagnement *** Salsifis persillés Coquillette Carottes méridionales Semoule **Produit laitier** Yaourt aux fruits mixés **Mimolette** Fromage blanc sucré **Tartare** Munster à couper Dessert Fruit **Spéculos** Flan vanille **Fruit** Compote de pomme Sans porc Crêpe au fromage Sauce sicilienne Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Les familles d'aliments : Légumes & fruits

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



Volaille française

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française



Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Sauce nicoise : 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



Menus du 27 Novembre au 01 Décembre 2023





LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI VILLENEUVE Entrée **Piémontaise** Chou blanc vinaigrette Mortadelle* Vélouté de courgette Salade de pâtes italienne Doulette de bœuf sauce milanaise Plat principal Palet végétarien Wings de poulet fermier Potée auvergnate* Poisson pané Accompagnement Haricots beurre méridionals 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 Thon mayonnaise Potée aux légumes Produits céréaliers, féculents et légumes secs Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes & fruits produits laitiers

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

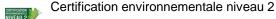
Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

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





Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 07 Décembre 2023



MARDI JEUDI **V**ENDREDI LUNDI MERCREDI VILLENEUVE Entrée Taboulé Carottes râpées Salade de riz arlequin Navet vinaigrette Œuf mavonnaise Colin sauce armoricaine Lasagne bolognaise Plat principal Aiguillette de poulet au jus Blanquette de veau Tajine de légumes Accompagnement Epinards béchamel Pommes rissolées Poêlée carottes champignons *** Semoule Produit laitier Pont l'évêque à couper Petit moulé Petit suisse aromatisé Yaourt sucré **Edam** Fruit 🛞 Dessert Fruit Flan chocolat **Compote pomme abricots** Sans porc Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



Menus du 11 au 15 Décembre 2023



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

Légumes & fruits

Viandes, poissons



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

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

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



Menus du 18 au 22 Décembre 2023



LUNDI MARDI JEUDI MERCREDI VILLENEUVE Menu de Noël Entrée Macédoine Persillade de pomme de terre Blé provençal Coleslaw Tortellini pomodoro mozzare Paupiette de veau sauce Nuggets de poulet Plat principal Jambon blanc* forestière Farfalles Accompagnement *** Choux fleurs persillés Jardinière de légumes Produit laitier Petit moulé Gouda Yaourt aromatisé Coulommiers à couper Fruit 🍩 Dessert Flan caramel Crème chocolat Compote pomme fraise Sans porc Poisson pané

Les familles d'aliments :

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 25 au 29 Décembre 2023



VILLENEUVE

UNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans porc

Rosette*

Aiguillette de poulet au jus

Choux fleurs béchamel

Petit suisse aromatisé

Fruit Œuf mayonnaise Celeri rémoulade

Boulette végétale à la tomate

Boulgour

Emmental

Flan chocolat

Salade de haricots rouges



Colin sauce citron

Carottes persillées

Yaourt sucré

Fruit

Cœur de scarole

Truffade*

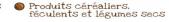
Buchette mélangée à couper

Compote pomme banane

Les familles d'aliments :









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 fraiche, crème Retortillat : pomme de terre, tomme fraiche, 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 (@)