

**AOP** 

Fabriqué en aveyron Viande bovine française

Volaille française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 01 au 05 Août 2022



5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit
Sans viande	Galette quinoa provençale		Filet de colin sauce niçoise	Omelette	
Sans porc				Omelette	
Les fa	amilles d'aliments :	<ul><li>Viandes, poissons et oeufs</li></ul>	Légumes Produits céréaliers & fruits féculents et légum		
		Black			

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

<u>Salade de pâtes mediterraneenne :</u> pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence <u>Persillade de pomme de terre :</u> pomme de terre, persil, vinaigrette

#### NOS SAUCES:

<u>Sauce tajine</u>: roux blanc, tomate concentre, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, epices orientales

- \* Présence de porc
- 🎾 Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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'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.



5 ELE STD

Sans viande

Sans porc

**AOP** 

### CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Août 2022



**V**ENDREDI

Entrée Betteraves échalottes Plat principal Sauté de poulet tandoori Rlé Accompagnement **Produit laitier** Yaourt aromatisé Dessert **Palmier** 

LUNDI

Hoki sauce Nantua

Les familles d'aliments:

Salade de riz Cordon bleu Julienne de légumes **Edam** Fruit Escalope panée végétale

MARDI

**Tomates quartiers** Gnocchi à la crème \*\*\* Camembert à couper Compote de pomme

MERCREDI

Taboulé Filet de colin sauce citron Carottes méridionales Carré président Flan Patissier

REPAS FROID MELON JAMBON BLANC\* SALADE ARLEQUIN PETIT SUISSE SUCRÉ FRUIT Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

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

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise Taboulé: semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron Salade arlequin: pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

#### **NOS SAUCES:**

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori présence de porc

Œuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Volaille française

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2



### CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Août 2022



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI 5 ELE STD Salade de blé Entrée Crêpe au fromage **Concombre vinaigrette** Tomate croq sel Nuggets de poisson Plat principal Aiguillette de poulet au jus Saucisse avevronnaise\* Pizza au fromage Accompagnement Courgettes béchamel Haricots beurre persillés **Pennes Potatoes Produit laitier** Vache Picon Vaourt sucré Petit moulé **Emmental** Dessert Flan vanille Fruit Mousse au citron Fruit Sans viande Gratin de quenelles lyonnaise Œuf dur sauce aurore Sans porc Œuf dur sauce aurore Les Jamilles d'aliments: Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits Légumes & fruits



**AOP** 

Fabriqué 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

présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



### CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Août 2022



5 ELE STD	Lundi	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napoli	TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	Wings de poulet 🧐	JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnement	Semoule	Légumes du marché	SALADE BLÉ PROVENÇAL	Carottes persillées	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré président	EDAM	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Tarte au fromage	Surimi mayonnaise		Paella au poisson
Sans porc			Surimi mayonnaise		
Les fai	milles d'aliments:	<ul><li>Viandes, poissons et oeufs</li></ul>	Légumes Produits céréaliers & fruits féculents et légum		

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

<u>Salade de pâtes napoli</u>: pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

<u>Taboulé</u>: semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

<u>Salade de blé provençal</u>: blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

#### **NOS SAUCES:**

Sauce forestière: roux blanc, champignons, carottes, crème

\* présence de porc

**Œuf de France** 

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Ağriculture biologique

Volaille française

Cartification environnementale niv

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

**AOP** 

Certification environnementale niveau 2



Sans viande

Sans porc

### CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Août au 02 Septembre 2022



**V**ENDREDI

### 5 ELE STD CLSH **Piémontaise** Entrée Sauté de porc au miel\* Plat principal Brocolis persillés Accompagnement **Produit laitier** Carré ligueil à couper Dessert Mousse chocolat

LUNDI



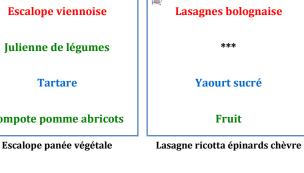


MARDI

# Crêpe tomate mozzarella Escalope viennoise Julienne de légumes **Tartare** Compote pomme abricots

MERCREDI

CLSH





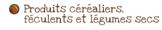


Colin sauce échalotte

Colin sauce échalotte







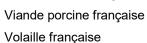


RENTRÉE SCOLAIRE

Betteraves vinaigrette

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

**AOP** Fabriqué en aveyron Viande bovine française



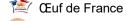
Certification environnementale niveau 2

Piémontaise: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

#### NOS SAUCES:

Sauce au miel :roux blanc, miel, crème, oignon

présence de porc



Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Menus du 05 au 09 Septembre 2022



LUNDI MARDI MFRCRFDI JEUDI VENDREDI 5 ELE STD Pâté de campagne\* Entrée **Taboulé** Carottes râpées Melon Tomates mozzarella Boulette de bœuf sauce Filet de colin sauce thym Plat principal Jambon grill sauce au poivre\* Blanquette de dinde Hachis végétal aux lentilles provencale citron Blé Blé Accompagnement Choux fleurs persillés Courgettes méridionales \*\*\* Riz jaune **Produit laitier** Petit suisse sucré Camembert à couper Petit moulé Fromage blanc vanille Vache picon Dessert **Fruit** Compote pomme pêche Maestro chocolat Fruit Beignets choco noisette Œuf mayonnaise/ Boulette Sans viande Quenelles lyonnaise sauce tomate Galette quinoa provençale végétale sauce provençale Sans porc Galette quinoa provençale Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: Viandes, poissons
 Légumes
 & fruits Produits céréaliers, produits féculents et légumes secs NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Taboulé: semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate NOS SAUCES:

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

**AOP** 

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Sauce provençal: bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux

Sauce thym citron: fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

Certification environnementale niveau 2

présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Menus du 12 au 16 Septembre 2022



MARDI MERCREDI LUNDI JEUDI **V**ENDREDI 5 ELE STD Entrée Salade de pâtes napoli Betteraves échalottes Persillade de pomme de terre Concombre vinaigrette Crêpe au fromage Gardiane de bœuf Haut de cuisse rôti Plat principal Pizza au fromage Saucisse aveyronnaise\* Nuggets de poisson Accompagnement Légumes du marché Lentilles cuisinées Haricots beurre persillés **Tortis Choux de Bruxelles Produit laitier** Coulommiers à couper Carré président Yaourt nature Gouda Petit suisse aromatisé Dessert Compote de pomme **Confiture** Fruit Madeleine Fruit Sans viande Colin sauce aurore Omelette Galette quinoa provençale Sans porc Galette quinoa provençale <u>Les familles d'aliments:</u> Produits céréaliers, féculents et légumes secs Viandes, poissons produits Légumes et oeufs & fruits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS: Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

**AOP** 

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française



Viande porcine française

NOS SAUCES: Sauce gardiane: vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc



Volaille française

Certification environnementale niveau 2

présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Menus du 19 au 23 Septembre 2022



JEUDI MARDI LUNDI MERCREDI 5 ELE STD ANIMATION NET ZÉRO Salade de blé Entrée Chou rouge vinaigrette Rosette\* **Tomates quartiers** Paupiette de veau sauce Plat principal Sauté de porc au cidre\* Filet de colin sauce nicoise Palet végétarien à l'italienne forestière Accompagnement **Boulgour** Julienne de légumes Riz Haricots verts persillés **Produit laitier** Pointe de brie à couper Petit suisse sucré **Vache Picon** Yaourt aromatisé Fruit 🍩 Dessert Compote pomme fraise Fruit Mousse au chocolat Œuf mayonnaise/Pané sarrasin Sans viande Hoki sauce bonne femme lentilles Sans porc Hoki sauce bonne femme Œuf mayonnaise

Viandes, poissons

et oeufs

Courgettes râpées Parmentier de canard **Tomme blanche** Gâteau Basque

Brandade de morue



#### **NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:**

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

Légumes

**AOP** Fabriqué en aveyron Viande bovine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Les familles d'aliments:

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

NOS SAUCES:

Sauce au cidre: roux blanc, fond brun, cidre, crème Sauce forestière: roux blanc, champignons, carottes, crème

Viande porcine française Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

laitiers

présence de porc

Œuf de France

Label rouge Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Menus du 26 Septembre au 01 Octobre 2022



MARDI MERCREDI LUNDI JEUDI VENDREDI 5 ELE STD Salade de pomme de terre Entrée Betteraves vinaigrette Concombre maïs Crêpe au jambon\* Tomate croq sel méditerranéenne Carbonade de bœuf Haut de cuisse rôti Plat principal Veggie burger Calamars à la romaine Sauce carbonara\* Accompagnement Choux fleurs béchamel Semoule Duo pomme de terre/carottes Ratatouille **Pennes Produit laitier** Carré président Yaourt sucré Carré ligueil à couper Petit suisse aromatisé **Tartare** Mini roulé à la fraise Maestro vanille Fruit Flan caramel Dessert Fruit Sans viande Colin sauce citron Tarte au fromage Crêpe tomate mozzarella Gratin de quenelles lyonnaise Sans porc Crêpe tomate mozzarella Gratin de quenelles lyonnaise Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits Viandes, poissons Légumes

#### **NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:**

<u>Salade de pomme de terre méditérranéenne</u> : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

**AOP** 

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française
Volaille française

Certification environnementale niveau 2

**NOS SAUCES:** 

<u>Sauce carbonade</u>: pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc <u>Sauce carbonara</u>: roux blanc, crème, lardons \* présence de porc

筐 Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



Menus du 03 au 07 Octobre 2022



MARDI MERCREDI LUNDI **V**ENDREDI JEUDI 5 ELE STD Entrée Persillade de pomme de terre Chou blanc vinaigrette Mortadelle\* Roulé au fromage Salade de riz mexicaine Wings de poulet fermier Plat principal Jambon grill au jus\* Sauté de dinde au curry Hachis végétal aux lentilles Colin poêlé \*\*\* Accompagnement Petit pois carottes Blé Epinards béchamel Courgettes persillées **Produit laitier** Petit suisse sucré Chanteneige Yaourt aux fruits mixés **Saint Paulin** Petit moulé Dessert Fruit Fruit Mousse au chocolat Compote de pomme Flan vanille Sans viande Boulette tomate basilic Surimi mayonnaise/Omelette Croq'fromage Sans porc Croq'fromage Surimi mayonnaise <u>Les familles d'aliments:</u> Niandes, poissons Légumes produits Produits céréaliers, et oeufs & fruits féculents et légumes secs

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

Label rouge Se

AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

<u>Persillade de pomme de terre :</u> pomme de terre, persil, vinaigrette <u>Salade de riz mexicaine :</u> riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

#### NOS SAUCES:

Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

\* présence de porc

**Œuf de France** 

🥯 Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2





Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

### **RESTAURATION SCOLAIRE**

Menus du 10 au 14 Octobre 2022



Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

La semaine des saveurs - Le marché créole

LUNDI MARDI **V**ENDREDI MERCREDI JEUDI 5 ELE STD Blé provençal Entrée Carottes râpées au citron **Betteraves vinaigrette** Crêpe au fromage Cœur de batavia Gratin de tortis à la CARI DE POULET ROUGAIL SAUCISSE\* COLIN SAUCE COLOMBO Plat principal **Escalope viennoise** provençale RIZ CRÉOLE Accompagnement Haricots beurre méridional Brocolis persillés Semoule **Produit laitier** Camembert à couper **Yaourt nature** Petit suisse aromatisé Petit moulé Edam MOUSSE AU CITRON TARTE BANANE CHOCOLAT Dessert Fruit Confiture Fruit Sans viande Cari de poisson Escalope panée végétale Tarte au fromage Sans porc Tarte au fromage Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs Viandes, poissons Légumes produits et oeufs NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS: Salade de blé provençal: blé, poivrons, tomates, vinaigrette présence de porc **AOP** Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé Œuf de France Fabriqué en aveyron **NOS SAUCES:** 

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.

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo: fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari: vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



Menus du 17 au 21 Octobre 2022



MARDI MERCREDI LUNDI JEUDI VENDREDI 5 ELE STD Salade de pâtes arlequin Pâté de campagne\* Entrée **Piémontaise** Chou rouge vinaigrette Cœur de scarole Tortellini provençal Paupiette de veau sauce Plat principal Cordon bleu Bœuf bourguignon Poisson meunière moutarde \*\*\* Accompagnement Choux fleurs persillés **Boulgour** Légumes du marché Ratatouille **Produit laitier Vache Picon** Yaourt aux fruits mixés Carré président Petit suisse sucré Coulommiers à couper Dessert Fruit Compote pomme fraise Fruit Flan caramel Palmier Sans viande Pané sarrasin lentilles poireaux Hoki sauce Nantua Pizza au fromage Œuf mayonnaise Sans porc Œuf mayonnaise <u>Les familles d'aliments:</u> Niandes, poissons Légumes Produits céréaliers, produits féculents et légumes secs et oeufs & fruits laitiers

#### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS:

<u>Piémontaise</u>: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise <u>Salade de pâtes arlequin</u>: pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

#### NOS SAUCES:

<u>Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf</u> <u>Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf</u>

- <sup>k</sup> présence de porc
- 鰘 Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

**AOP** 

NAME OF THE PERSON OF THE PERS