



# Restauration scolaire

Menus du 08 au 12 Janvier 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Epiphanie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Epiphanie
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Salade de lentilles	***	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Colin sauce thym citron	Paella au poulet
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Livarot à couper	***	Edam	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Tarte aux pommes	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

\*\*\*

Paella végétarienne

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 :

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de bœuf, concentré de tomate

Paella au poulet : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

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

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



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Coleslaw	***	Velouté de courgettes**	***
Plat principal	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater	Sauté de porc au jus	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème	Poisson meunière
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles cuisinées	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
Produit laitier	***	***	Mimolette	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Banane	Maestro vanille	Galette bretonne

Sans viande

Sans porc

Galette lentilles boulgour

Palet maraicher

Omelette

\*\*\*

\*\*\*

Palet maraicher

## Les familles d'aliments

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

**\*\*Pâté de campagne (st sardos/dieupentale/bessens/verdun)**



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 riz :** riz, maïs, tomate, vinaigrette

**Coleslaw :** Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

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

Nos salades et nos plats composés :

**Sauce moutarde :** bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

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<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.



VERDUN


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Macédoine	Salade de haricots verts	Tarte au fromage	***
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Tortellini provençal</b>	<b>Jambon blanc*</b>	 <b>Poisson pané</b>	<b>Sauté de veau aux olives</b>
Accompagnement	<b>Jardinière de légumes</b>	***	<b>Farfalle + râpé</b> 	<b>Choux de Bruxelles à la tomate</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>
Produit laitier	<b>Pointe de brie à couper</b>	***	***	***	<b>Gouda</b>
Dessert	<b>Flan vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Croc fromage

\*\*\*

Calamars à la romaine

\*\*\*

Colin sauce niçoise

Sans porc

Calamars à la romaine

## 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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

### Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



Appellation d'origine protégée



Fabriqués en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



# Restauration scolaire

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi  
chandeleur

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi chandeleur	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange	***	***	Thon mayonnaise	Velouté de potiron**
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Rôti de porc au jus*	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionaux	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Petit suisse nature + sucre	Emmental	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce curry

Pizza au fromage

\*\*\*

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Pizza au fromage

## Les familles d'aliments :

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

**\*\*Cœur de laitue + croûtons (Verdun/st sardos/bessens/dieupentale)**

### Nos salades et nos plats composés :

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

**Tartiflette :** pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

### Nos salades et nos plats composés :

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

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

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

Présence de porc \*

Oeuf 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<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.



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolé	Betteraves vinaigrette	Nem au poulet	***
Plat principal	Escalope de poulet panée	Colin sauce armoricaine	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Riz/Ratatouille	Poêlée cordiale	Frites au four + ketchup	Riz	Coquillette
Produit laitier	***	***	Fromage blanc sucré	***	Carré de l'est à couper
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	***	Chou vanille	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

Palet montagnard

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes  
Hoki sauce agrumes

\*\*\*

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 :

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

Salade napolé : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

Nos salades et nos plats composés :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

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



# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 12 au 16 Février 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Carottes râpées	Taboulé	***
Plat principal	Sauté de poulet sauce normande	Saucisse de Toulouse*	Goulash de bœuf	Poisson pané	Paella au poulet
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionaux	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier	Edam	Yaourt sucré	***	***	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Madeleine	Flan vanille	Fruit	Fruit au sirop
<u>Sans viande</u>	Colombo de poisson	Croc fromage	Gratin de poisson	***	Paella végétarienne
<u>Sans porc</u>		Croc fromage			

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés :

**Velouté pomme de terre poireaux :** bouillon de légumes, pomme de terre, poireaux, oignon, carottes, crème

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

**Paella au poulet :** riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

### Nos salades et nos plats composés :

**Sauce normande :** roux blanc, crème, bouillon de volaille

**Sauce goulash :** roux blanc, vin blanc, bouillon de bœuf, herbe laurier, herbe de provence, tomate concentré, paprika,

Présence de porc \*

Oeuf 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



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Mortadelle*	***	***
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce à l'orange	Sauce bolognaise	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater
Accompagnement	Salsifis persillés	Purée de potimarron	Choux fleurs béchamel	Torsades	Petit pois/carottes
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Edam	Pointe de brie à couper
Dessert	Fruit	Galette st Michel	***	Eclair au chocolat	Compote de pomme

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Sauce bolognaise végétale

Omelette

### Les familles d'aliments :

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

#### Nos salades et nos plats composés :

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

#### Nos salades et nos plats composés :

**Sauce moutarde :** bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

**Sauce tomate :** tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre

**Sauce à l'orange :** fumet de poisson, roux blanc, jus d'orange, oignon, crème, ail

**Sauce bolognaise :** égréné de bœuf, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

Présence de porc \*

Oeuf 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