



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

|                 |  |  |                       |                                   |                                      |
|-----------------|--|--|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Entrée          |  | Salade de pomme de terre méditerranéenne | Céleri rémoulade      | Pizza au fromage                  | Carottes rapées                      |
| Plat principal  |  | Œuf dur                                  | Blanquette de poulet  | Boulette d'agneau sauce orientale | Parmentier de canard                 |
| Accompagnement  |  | Épinards béchamel                        | Riz créole            | Haricots verts persillés          | ***                                  |
| Produit laitier |  | Tartare                                  | Petit suisse nature** | Yaourt sucré                      | Petit louis                          |
| Dessert         |  | Compote de pomme                         | Fruit                 | Fruit                             | Moelleux au chocolat + Œuf de Pâques |

Sans viande

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

**Salade de pomme de terre méditerranéenne :** tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

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

## Nos sauces

**Blanquette :** roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide  
**Sauce orientale :** roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous



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



\*\* 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.



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                 | MARDI                   | MERCREDI                   | JEUDI                            | VENDREDI                     |
|-----------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| Entrée          | Concombre vinaigrette | Blé provençal           | Radis croq'sel             | Salade de pois chiche portugaise | Cœur de scarole              |
| Plat principal  | Roti de dinde au jus  | Saucisse aveyronnaise * | Filet de poulet à la crème | Poisson pané                     | Hachis végétal aux lentilles |
| Accompagnement  | Gnocchis à la tomate  | Brocolis persillés      | Torsades                   | Carottes au cumin                | ***                          |
| Produit laitier | Vache picon           | Mimolette               | Yaourt aromatisé           | Buchette mélangée à couper       | Petit suisse sucré           |
| Dessert         | Fruit                 | Mousse au chocolat      | Fruit                      | Flan caramel                     | Barre bretonne               |

Sans viande

Palet montagnard

Colin sauce beurre blanc

Oeufs brouillés au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Colin sauce beurre blanc

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

**Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette

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

**Hachis végétal aux lentilles :** purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Nos sauces

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

**Sauce beurre blanc :** roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

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<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.



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                     | MARDI                                  | MERCREDI            | JEUDI                      | VENDREDI                        |
|-----------------|---------------------------|--|---------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Entrée          | Salade de riz maison      | Betteraves vinaigrettes                | Saucisson à l'ail*  | Carottes râpées à l'orange | Salade de lentilles             |
| Plat principal  | Tarte au fromage          | Aiguillette de poulet sauce forestière | Cordon bleu         | Saucisse de francfort*     | Colin 3 céréales                |
| Accompagnement  | Haricots beurre persillés | Boullgour                              | Poêlée cordiale     | Pommes noisette + ketchup  | Ratatouille                     |
| Produit laitier | Saint Paulin              | Petit suisse sucré                     | Coulomiers à couper | Yaourt aux fruits mixés    | Petit moulé ail et fines herbes |
| Dessert         | Flan chocolat             | Fruit                                  | Cocktail de fruits  | Petit beurre               | Fruit                           |

Sans viande

\*\*\*

Colin sauce thym citron

Surimi mayonnaise / Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Roulé végétal

\*\*\*

Roulé végétal

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : tomate, riz, maïs, sauce salade, mayonnaise

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Nos sauces

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

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

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<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.



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                         | MARDI                        | MERCREDI             | JEUDI                       | VENDREDI                        |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Entrée          | Taboulé                       | Salade de haricots verts     | Piémontaise          | Concombre à la menthe       | Salade de pâtes méditerranéenne |
| Plat principal  | Nuggets de blé                | Rôti de porc sauce barbecue* | Pilon de poulet rôti | Couscous (boulette/merguez) | Colin sauce curry               |
| Accompagnement  | Petits pois/carottes          | Blé                          | Légumes du marché    | Semoule                     | Choux fleurs persillés          |
| Produit laitier | Carré Montsurraais à couper** | Yaourt sucré                 | Edam                 | Petit moulé                 | Petit suisse aromatisé          |
| Dessert         | Mousse au chocolat            | Fruit                        | Compote pomme fraise | Gaufre liegeoise            | Fruit                           |

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce Nantua

Omelette

Couscous végétarien

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce Nantua

## 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 haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

**Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette

**Couscous :** boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

## Nos sauces

**Sauce barbecue :** roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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

**Sauce nantua :** fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, 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



\*\* 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.



Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                      | MARDI                | MERCREDI | JEUDI                   | VENDREDI         |
|-----------------|----------------------------|----------------------|----------|-------------------------|------------------|
| Entrée          | Salade de blé              | Coleslaw             |          | Pâté de campagne*       | Cœur de scarole  |
| Plat principal  | Bœuf bourguignon           | Tortellini provençal |          | Colin poêlé             | Jambon blanc*    |
| Accompagnement  | Haricots verts méridionaux | ***                  |          | Carottes à la coriandre | Riz crémeux      |
| Produit laitier | Petit louis                | Saint Nectaire       |          | Petit suisse nature**   | Carré président  |
| Dessert         | Compote pomme abricots     | Fruit                |          | Fruit                   | Maestro chocolat |

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Œuf mayonnaise

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

## Nos salades et nos plats composés

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

**Coleslaw :** carottes, chou blanc, mayonnaise

**Tortellini provençal :** pâtes à raviole, épinards, ricotta

## Nos sauces

**Sauce bourguignon :** roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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.