

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Carottes rapées	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau sauce forestière	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse nature**	Vache picon	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Éclair au chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Sans porc

Palet maraicher

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● 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 lentilles : lentilles, vinaigrette, persil

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

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

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry

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

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.

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron	Salade de pâtes méditerranéenne	Duo chou rouge/carottes vinaigrette	Salade de blé
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provençal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Poêlée cordiale	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt nature**	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Confiture	Pêche au sirop	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

Sans porc

Tarte au 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
Salade de pâte méditerranéenne : herbes de provence, olive noire, tomate, pâte
Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

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^{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 24 Mars 2024



JEUDI

VENDREDI

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MENU TOUT SCHUSS !

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage	Paté de campagne*	<i>Cœur de laitue</i>	Macédoine
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Calamars à la romaine + citron	<i>Croziflette*</i>	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Choux fleurs paprika	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Chanteneige	<i>Crème anglaise</i>	Munster à couper**
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	<i>Brioche tranchée</i>	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

Sans porc

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon



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^{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.

Grisolles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de lentilles	Betteraves ciboulette	Piemontaise	Velouté de courgette	Radis croq sel
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov	Jambon blanc *	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président	Gouda	Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre**
Dessert	Madeleine	Flan vanille	Fruit	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Omelette

Sans porc

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

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry

Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

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

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde

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

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.