

BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes arlequin	***	Betteraves vinaigrette	Soupe	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Colin court bouillon	Tajine de poulet	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	Purée de pomme de terre	Boulgour	***
Produit laitier	***	Saint Nectaire	***	***	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Tarte abricots	Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Lasagne au saumon

Sans porc

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 :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

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

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

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 04 au 08 Mars 2024



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Carottes rapées	***	***
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Boulette de bœuf à la tomate	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme abricots	***	Maestro chocolat	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 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

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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pomme de terre	Velouté de potiron	***	***	***
Plat principal	 Cordon bleu	Tortellini provençal	 Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	 Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés 	***	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Riz/Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc nature	Cantal 	Petit suisse sucré
Dessert	***	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 :

● Viande.S. poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs


Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta


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

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

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



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menu tout schuss !

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Paté de campagne*	***	Macédoine
Plat principal	Emincé de poulet fermier	Boulette d'agneau sauce tomate	Calamars à la romaine + citron	Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre persillés	Choux fleurs paprika	***	Semoule
Produit laitier	Gouda	Yaourt aromatisé	***	Crème anglaise	***
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Brioche tranchée	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Boulette végétale sauce tomate

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

- 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

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



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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Betteraves ciboulette	Piemontaise	***	Carottes râpées
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov	Saucisse de Toulouse*	Lasagnes bolognaise	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Fromage blanc sucré	Camembert à couper	***
Dessert	Madeleine	PÂAN vanille	***	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Omelette

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Omelette

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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

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

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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Pâques

Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne	***	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		***	Petit suisse aromatisé	***	***
Dessert		Compote de pomme	Biscuit	Fruit	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques

Sans viande

Sans porc

Blanquette de poisson

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

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

Nos salades et nos plats composés

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



BESENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Blé provençal	Radis beurre	***	Cœur de scarole
Plat principal	Roti de dinde au jus	Sauté de porc au jus*	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis parmentier
Accompagnement	Gnocchis à la tomate	Brocolis persillés	Torsades	Carottes au cumin	***
Produit laitier	***	***	***	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Banane	Flan caramel	Barre bretonne + œuf de Pâques

Sans viande

Palet montagnard

Colin sauce beurre blanc

Œufs brouillés au fromage

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Colin sauce beurre blanc

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

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sauce tomate
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 *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Avril 2024



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	***	***
Plat principal	Tarte au fromage	Escalope de poulet sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Boulgour	Poêlée cordiale	Pommes noisette + ketchup	Riz/Ratatouille
Produit laitier	Saint Paulin	***	***	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

Roulé végétal

Sans porc

Surimi mayonnaise

Roulé végétal

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

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.

BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Salade de haricots verts	***	Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce barbecue*	Pilon de poulet rôti	Couscous (boulette/merguez)	Omelette
Accompagnement	Petits pois/carottes	Riz	Légumes du marché	Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	***	Edam	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier	Fruit	Gaufre liegeoise
<u>Sans viande</u>	Nuggets de blé	Hoki sauce Nantua	Omelette	Couscous végétarien	***
<u>Sans porc</u>		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

- Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- 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 *

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- 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^{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.

BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	***	***		Yaourt aux fruits mixés	***
Dessert	Compote pomme abricots	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

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^{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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	***			
Plat principal	Escalope viennoise	 Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes + ketchup	Courgettes persillées			
Produit laitier	***	Yaourt aux fruits mixés			
Dessert	Fruit 	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage







Colin sauce Dugléré

Sans porc

Colin sauce Dugléré

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

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille
Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe 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^{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.