



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| Entrée | *** | *** | *** | Salade de pois chiche à la portugaise | Salade grecque |
| Plat principal | Raviolis (stock tampon) | Irish stew | Cordon bleu de dinde | Rôti de veau au jus ¹ | Gratin de poisson |
| Accompagnement | *** | Haricots verts méridional | Lentilles | Poêlée courgettes champignons | Riz jaune |
| Produit laitier | Compote (stock tampon) | Chanteneige BIO | Pont l'évêque à couper | *** | *** |
| Dessert | Biscuit (stock tampon) | Fruit | Flan chocolat | Gaufre liegeoise | Fruit |

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Escalope panée végétale

Colin 3 céréales

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

- 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 pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette

Salade grecque : concombre, feta, olive, origan, vinaigrette

Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces:

Sauce irlandaise ; roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 20 au 24 Mai 2024



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu anti-gaspi

| | | | | | |
|-----------------|--|---------------------------|--|----------------------|-------------------------|
| Entrée | | Salade de blé printanière | Carottes râpées | *** | Concombre vinaigrette |
| Plat principal | | Saucisse aveyronnaise* | Aiguillette de poulet sauce curry ¹ | Omelette | Poisson pané + citron |
| Accompagnement | | Choux fleurs persillés | Boullgour | Tortis/Ratatouille | Purée de pomme de terre |
| Produit laitier | | *** | Petit suisse aromatisé | Edam BIO | *** |
| Dessert | | Crème caramel | *** | Compote pomme banane | Fruit |

Sans viande

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 blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Nos sauces

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



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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 | *** | *** | Salade de pomme de terre au thon | Concombre vinaigrette | *** |
| Plat principal | Haut de cuisse rôti ¹ Emincé (mater) | Bœuf BIO stroganov | Blanquette de poulet ¹ | Paupiette de veau à la moutarde ¹ | Hoki sauce thym citron |
| Accompagnement | Haricots beurre méridional | Riz | Petit pois cuisinés | Tortis | Brocolis persillés |
| Produit laitier | Yaourt fermier | Edam | *** | *** | Fromage blanc nature + sucre |
| Dessert | Cookie | Crème vanille BIO | Fraises | Fouace campagnarde | Fruit |
| Sans viande | Croc fromage | Colin sauce Nantua | Palet maraicher | Gratin de tortis à la provençale | *** |
| 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
- Fabriqué dans le Tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, vinaigrette aneth

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 à l'orange | Œuf BIO mayonnaise | Cœur de laitue + croûtons |
| Plat principal | Sauté de porc sauce barbecue* | Colin sauce beurre blanc | Nuggets de poulet ¹ | Boulette de pois chiche BIO sauce tomate | Paella au poulet ¹ |
| Accompagnement | Pommes rissolées | Jardinière de légumes | Frites au four + ketchup | Purée de courgettes | *** |
| Produit laitier | Munster à couper | Yaourt nature + sucre | *** | *** | *** |
| Dessert | Compote pomme abricots | Fruit | Flan chocolat | Fruit | Glace |

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

Paella au poisson

Sans porc

Croc fromage

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

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon
Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

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**. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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 10 au 14 Juin 2024



BESSENS

Lundi

Mardi
Repas froid

Mercredi

Jeudi
Fête du sport

Vendredi

| | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Entrée | *** | *** | Quiche lorraine* | Salade de tomates | *** |
| Plat principal | Bœuf BIO à la catalane | Thon mayonnaise | Rôti de dinde au jus | Sauce bolognaise | Poisson meunière |
| Accompagnement | Carottes persillées | Salade de riz | Trio de légumes | Farfalles + râpé | Riz/Ratatouille |
| Produit laitier | Vache qui rit BIO | Yaourt fermier | *** | *** | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | Flan vanille BIO | Fruit | Compote pomme banane | Beignet à la pomme | Fruit |

Sans viande

Pizza au fromage

Tarte au fromage/Omelette

Sauce sicilienne

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, mais, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf
Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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
Repas froid

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------|---|--|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Entrée | *** | *** | *** | Pâté de campagne* | Melon à couper |
| Plat principal | Paupiette de veau sauce forestière ¹ | Emincé de poulet fermier BIO sauce basquaise | Boulette de bœuf sauce brune | Colombo de poisson | Jambon blanc* ¹ |
| Accompagnement | Gnocchis | Haricots verts persillés | Blé | Courgettes méridionales | Salade de pomme de terre |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Chanteneige BIO | Camembert à couper | *** | *** |
| Dessert | Madeleine | Fruit | Flan caramel | Fruit | Crème chocolat |
| <u>Sans viande</u> | Gnocchis sauce tomate basilic | Pizza au fromage | Boulette végétale à la tomate | Thon mayonnaise | Tarte aux légumes |
| <u>Sans porc</u> | | | | Thon mayonnaise | Tarte aux légumes |

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 : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

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

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Entrée | *** |
| Plat principal | Pizza au fromage |
| Accompagnement | Jardinière de légumes |
| Produit laitier | Coulommiers à couper |
| Dessert | Flan vanille |

Sans viande

Sans porc

Mardi
Menus des enfants
orgueil

| |
|----------------------------|
| Carottes râpées à l'orange |
| Cordon bleu de dinde |
| Riz crémeux |
| *** |
| Donuts |

Hoki sauce Dugléré

Mercredi

| |
|--------------------------|
| Mortadelle* ¹ |
| Colin 3 céréales |
| Petits pois/carottes |
| *** |
| Croisillon abricots |

Terrine de poisson

Terrine de poisson

Jeudi
REPAS FROID

| |
|--------------------|
| Melon à couper |
| Saucisse grillée* |
| Salade de pâtes |
| *** |
| Twibio au chocolat |

Oeuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

Vendredi

| |
|-----------------------|
| *** |
| Carbonade de bœuf BIO |
| Pommes vapeur |
| Vache qui rit |
| Fruit |

Gratin de poisson

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 pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, 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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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.



BESENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|---|----------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Entrée | Carottes râpées | *** | *** | *** | *** |
| Plat principal | Boulette d'agneau à l'orientale ¹ | Aiguillette de poulet au jus ¹ | Rôti de porc aveyronnais au jus* | Colin sauce citron | Œuf BIO mayonnaise |
| Accompagnement | Frites au four | Brocolis persillés | Pâtes au pesto | Haricots verts persillés | Salade de riz |
| Produit laitier | *** | Edam | Fromage blanc nature | Carré de l'Est à couper | Compote à boire |
| Dessert | Fruit | Glaces | Confiture | Fruit | Gaufre liegeoise |

Sans viande

Boulette tomate basilic à l'orientale

Croc fromage

Œufs brouillés

Sans porc

Œufs brouillés

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 riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Présence de porc *



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

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

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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
REPAS FROID

Vendredi

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes italienne | *** | *** | Melon à couper | *** |
| Plat principal | Cordon bleu de dinde | Raviolis oriental aux lentilles | Sauté de poulet tandoori ¹ | Jambon blanc* ¹ | Hoki sauce armoricaine |
| Accompagnement | Courgettes sauce salsa | *** | Carottes persillées | Salade de pomme de terre | Brocolis méridionaux |
| Produit laitier | *** | Yaourt sucré BIO | Pointe de brie à couper | *** | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | Flan chocolat | Fruit | Crème vanille | Tarte abricots | Fruit |

Sans viande

Escalope panée végétale

Palet maraicher

Tarte au fromage

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte au fromage

Terrine de poisson

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
- Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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
REPAS FROID

Jeudi

Vendredi

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Entrée | *** | *** | Salade de tomates | Taboulé | *** |
| Plat principal | Bœuf BIO provençal | Haut de cuisse rôti | Pizza au fromage | Colin 3 céréales | Sauce carbonara*¹ |
| Accompagnement | Boulgour | Haricots beurre persillés | Salade de riz | Légumes du marché | Farfalles + râpé |
| Produit laitier | Chanteneige BIO | Fromage blanc aromatisé | *** | *** | Gouda |
| Dessert | Fruit | Petit beurre | Maestro chocolat | Gâteau basque | Pêche au sirop |

Sans viande

Colin sauce niçoise

Croc veggie tomate

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

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

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence

Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème liquide, ail

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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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
Repas froid

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| Entrée | *** | *** | Radis beurre | Salade de riz au thon | Melon à couper |
| Plat principal | Emincé de poulet fermier BIO au jus | Saucisse de francfort* | Hoki sauce curry | Calamars à la romaine | Œuf mayonnaise |
| Accompagnement | Pommes noisette | Trio de légumes | Semoule | Choux fleurs paprika | Salade de pâtes |
| Produit laitier | Vache qui rit | Saint Nectaire | *** | Yaourt brassé à la banane | *** |
| Dessert | Crème vanille BIO | Pastèque | Brownie chocolat noisette | *** | Mousse au chocolat |

Sans viande

Croc fromage

Roulé végétal

Sans porc

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

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

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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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.