

VERDUN

Sans viande

Sans porc



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



VENDREDI

EPIPHANIE

Entrée PLAT PRINCIPAL **ACCOMPAGNEMENT** Blé PRODUIT LAITIER Petit suisse aromatisé DESSERT Fruit

Persillade de pomme de terre Haut de cuisse rôti Emincé mater Haricots beurre méridionaux Saint Nectaire Palet montagnard

Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Brioche des rois Brandade de merlu

MFRCRFDI

Œuf mayonnaise Tajine de dinde Semoule Fromage blanc sucré *** Tajine de pois chiche

JEUDI

Cordon bleu Choux Heurs paprika Edam Brioche dea roia Croc fromage

Les familles d'aliments:

Colin sauce provencale

O Viandes, poissons Légumes

féculents et légumes secs

produits

Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

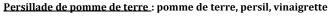
Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française



Nos salades et nos plats composés



Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail Palet montagnard: protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche: pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale: roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ailn persil, herbes de provence

Présence de porc

Œuf de France 🏩

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale





Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Coeur

Volaille française



🍯 🥞 ** 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



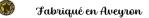
Menus du 13 au 17 Janvier 2025

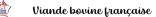




LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI VERDUN Entrée Macédoine *** Velouté de potiron** *** Tarte au fromage Emincé de poulet bio sauce PLAT PRINCIPAL Lasagne bolognaise Saucisse aveyronnaise* Colin sauce Nantua Rôti de dinde au ius tandoori **ACCOMPAGNEMENT** Coquillettes + râpé Ratatouille/Pommes vapeur *** **Boulgour** Carottes persillées PRODUIT LAITIER SAVEURS *** *** Coulommiers à couper Yaourt fermier Fromage fouetté DESSERT *** Fruit Mousse au chocolat Fruit <u>Sans viande</u> Calamars à la romaine Omelette Galette quinoa provençale Lasagne ricotta épinards chèvre Sans porc Galette quinoa provençale ** Cœur de batavia + croûtons Les Lamilles d'aliments: O Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, produits (Verdun/Dieupentale/St Sardos) & fruits féculents et légumes secs







Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail Blé provencal: blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua: Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori Présence de porc

Œuf de France 🏩

Label rouge 🥊

Pêche responsable 🧧

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison





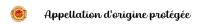
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

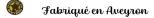


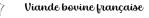
Menus du 20 au 24 Janvier 2025

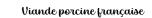






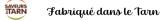








Certification environnementale niveau 2



🛭 🖁 Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

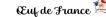
<u>Pot au feu :</u> sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf <u>Potée aux légumes :</u> carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

<u>Nos sauces</u>

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

Présence de porc

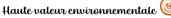




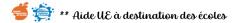












Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation





Menus du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VERDUN

Entrée PLAT PRINCIPAL **ACCOMPAGNEMENT**

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Sans viande Sans porc

Escalope viennoise Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Fruit

Escalope panée végétale

Thon mayonnaise auté de poulet sauce forestiere Trio de légumes Pont l'evêque à couper Galette lentilles boulgour

Salade de blé maison Colin sauce thym citron NIVEAU 2 Epinards béchamel Compote pomme poire

Velouté de courgettes** Tortellini pomodoro mozzarella Fruit

Nouvel an Chinois Nem au poulet Sauté de porc au caramel Riz aux petits légumes *** Beignet anangs

VENDREDI

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés Œufs brouillés

**Chou rouge (Verdun/St Sardos/Dieupentale)

Les familles d'aliments:

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Fabriqué dans le Tarn

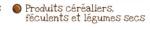
Certification environnementale niveau 2

Volaille française

Bleu Blanc Coeur









Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière: roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon Sauce thym citron: roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide Sauce caramel: fond brun, sucre, oignon



Présence de porc

Œut de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale







** 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 v otre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation





Menus du 03 au 07 Février 2025



CHANDELEUR

JEUDI

VENDREDI

LUNDI **VERDUN** Entrée *** PLAT PRINCIPAL **ACCOMPAGNEMENT**

PRODUIT LAITIER

Sans viande

DESSERT

Paupiette de veau à la moutarde Haricots beurres persillés Saint Nectaire Crème caramel Fruit

Bœuf aux olives Purée de pomme de terre Yaourt nature+ sucre Hoki sauce échalotte

Taboulé Haut de cuisse rôti Emincé mater Brocolis méridionaux Carré président ***

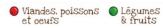
Croq veggie tomate

MERCREDI

Cœur de batavia + croûtons Tartiflette* *** Crêpe vanille Tartiflette sans viande



Sans porc









Les familles d'aliments:

Pizza au fromage

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices méxicaines, vinaigrette

<u>Tartiflette</u>: pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

Sauce aux olives: roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

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

Tartiflette sans viande

Œuf de France 🏩

Présence de porc

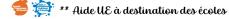
Label rouge

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

Menus du 10 au 14 Février 2025

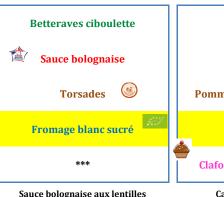


LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI **VERDUN**



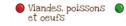




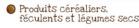




Sans porc







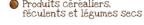


Calamars à la romaine

Les familles d'aliments:



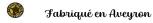


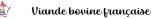


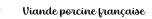
Nos salades et nos plats composés















<u>Taboulé</u>: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Clafoutis aux fruits rouges: farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème: bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil Sauce curry : roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc

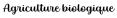
Œuf de France 🏩

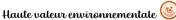






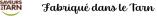


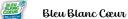


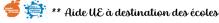












Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation



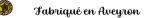


CENTRE DE LOISIRS

Menus du 17 au 21 Février 2025

MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI LUNDI VERDUN Velouté pomme de terre Entrée *** Salade de pâtes italienne Cœur de batavia + croutons Œuf mayonnaise poireaux** PLAT PRINCIPAL Blanquette de dinde Lasagne bolognaise Poisson pané Boulette d'agneau sauce orientale Palet montagnard NIVEAU 2 NIVEAU 2 **ACCOMPAGNEMENT** Coquillettes + râpé Boulgour aux épices Haricots verts méridionaux Epinards béchamel PRODUIT LAITIER Yaourt brassé fraise *** *** **Mimolette** Chanteneige DESSERT *** Fruit Crème vanille Fruit <u>Sans viande</u> Boulette végétale sauce orientale Colombo de poisson Lasagne au saumon Sans porc **Chou blanc (Verdun/St Les familles d'aliments: O Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, produits Sardos/Dieupentale) & fruits féculents et légumes secs





Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne: pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan <u>Velouté pomme de terre poireaux</u>: pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise: pates, tomates, concentre de tomates, oignons, emmental, creme fraiche, basilic.

Nos sauces

Sauce orientale: roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales Sauce blanquette: roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, 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



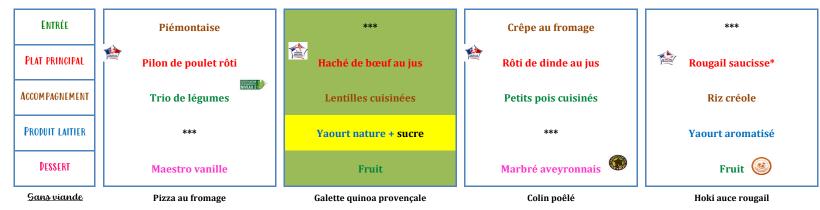


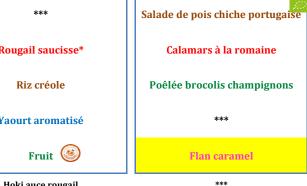
CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025



MFRCRFDI JEUDI LUNDI **VERDUN** Entrée *** **Piémontaise**





VENDREDI

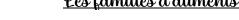




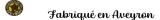








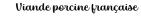




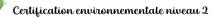
Sans porc

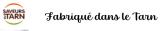














Nos salades et nos plats composés

<u>Piémontaise</u>: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise Salade de pois chiche portugaise: pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail: roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

Présence de porc

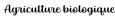
Œuf de France 🏩

















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