

MERVILLE












Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Carottes râpées 	Salade venitienne	Salade de riz 	Melon	Betteraves
Plat principal	 Hachis parmentier 	Sauté de dinde sauce normande 	 Bœuf mironton 	Dos de colin sauce aux fruits de mer 	 Roti de porc aveyronnais* 
Légumes Féculents	***	Haricots verts	Courgettes persillées	Pâtes	Légumes du marché
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	Gouda	Petit suisse aromatisé	Petit moulé
Dessert	Madeleine	Fruit	Flan caramel	Fruit 	Mousse au chocolat
Sans viande Sans porc	Brandade de poisson	Galette végétale en sauce	Poisson pané		Calamars Calamars

Les familles d'aliments

*Présence de porc

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

Nos salades et plats composés:

Salade vénitienne : coquille, petits pois, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de riz : riz, thon, tomate, vinaigrette

Légumes du marché : pomme de terre, carottes, haricots verts, choux fleurs, petit pois, poivrons

Nos sauces :

Bœuf mironton : bouillon, roux, concentré de tomate, oignons

Sauce normande : roux, crème

Sauce aux fruits de mer : moules, crevettes, encornets, calamars, roux,



-  *Fabriqué en aveyron*
-  *Agriculture biologique*
-  *Viande bovine française*
-  *Viande porcine française*
-  *Fait 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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Rosette*	Crêpe au fromage	Taboulé	Tomates rondelles	Salade Napoli
Plat principal	Haché de veau sauce champignons	Sauté de porc sauce barbecue*	Filet de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Colin poêlé
Légumes Féculents	Blé	Carottes persillées	Brocolis persillés	Riz	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Mimolette	Camembert	Saint Moret	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Maestro vanille	Flan pâtissier	Fruit

Sans viande

Duo de crudités/Veggie burger

Filet de poisson en sauce

Steak de soja

Boulette végétale à l'orientale

Sans porc

Duo de crudités

Filet de poisson en sauce

Les familles d'aliments :

*présence de porc

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Nos salades et plats composés:

Taboulé : semoule, tomate, poivron, citron, persil, vinaigrette

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce champignons : oignon, champignons, fond brun, roux

Sauce orientale : fond de veau, tomate, oignons, poivron

Sauce barbecue : oignons, tomate, sucre, préparation barbecue



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Viande bovine française



Viande porcine française



Fait 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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

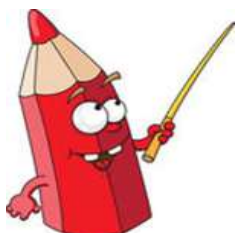
Vendredi

Entrée	Coleslaw	Salade de pomme de terre	Concombre	Blé provençal	Salade verte
Plat principal	Roti de dinde au jus	Goulash de bœuf	Colin sauce citron	Cordon bleu	Lasagne bolognaise
Légumes Féculents	Lentilles	Julienne de légumes	Pâtes	Haricots beurre	***
Produit laitier	Fromage blanc à la vanille	Buchette mi chèvre	Carré président	Vache qui rit	Yaourt fermier
Dessert	Palmiers	Fruit	Compote pomme banane	Crème dessert	Fruit
Sans viande Sans porc	Omelette en sauce	Tarte au fromage		Escalope panée végétale	Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :



*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Coleslaw : Chou blanc, carotte, oignon, sauce coleslaw

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivron, tomate, oignon, basilic, herbes de provence

Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, céleri rave, courgettes

Nos sauces :

Goulash : oignon, concentré de tomate, paprika, fond de veau, crème

Sauce citron : oignon, beurre blanc, jus de citron, crème, roux



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.

Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.

Restaurant scolaire

Menus du 24 au 28 Septembre 2018



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves	Salade de lentilles	Carottes râpées	Salade de pâte 🏠	Pizza au fromage
Plat principal	Caucisse aveyronnais 🇫🇷	Sauté de poulet à la forestière 🏠	Haché de veau au jus 🏠	Nuggets de poulet	Hoki à la tomate 🏠
Légumes Féculents	Potatoes	Choux fleurs persillés	Semoule	Haricots verts AB	Courgettes béchamel 🏠
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Yaourt sucré	Pointe de brie
Dessert	Compote de pommes	Fruit AB	Gâteau basque	Fruit	Flan caramel
Sans viande Sans porc	Veggie burger	Poisson mariné	Steak de soja	Nuggets de blé	

Les familles d'aliments :

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



*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade de lentilles : lentilles verte, ciboulette
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce forestière : oignon, champignons, fond brun, roux



Fabriqué en Aveyron



Agriculture biologique



Viande porcine française



Viande volaille française



Fait 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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne*	Macédoine	Salade de haricots verts	Tomates	Salade verte
Plat principal	Sauté de bœuf à la catalane	Roti de porc aveyronnais*	Escalope viennoise	Colin à la niçoise	Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Riz à la tomate	Julienne de légumes	Pâtes
Produit laitier	vache qui rit	Fromage blanc sucré	Gouda	Petit suisse sucré	Camembert
Dessert	Fruit	Madeleine	Compote de pêche	Biscuit barre	Fruit
Sans viande Sans porc	Œuf dur /Poisson en sauce Œuf dur	Galette végétale Galette végétale	Escalope panée végétale		Pâtes au poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



Nos salades et plats composés:

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, céleri rave, courgettes

Nos sauces :

Sauce niçoise : sauces tomate, oignons, fumet de poisson, olives noires

Sauce catalane : oignon, fond brun, tomate, ail, herbes de provence



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Viande bovine française



Fait maison



Viande porcine française

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



La semaine du Goût

MERVILLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade exotique</i>	<i>Taboulé vert</i>	<i>Carottes râpées à l'orange</i>	<i>Salade venitienne</i>	<i>Salade indienne</i>
Plat principal	<i>Porc au caramel*</i>	<i>Filet de poulet à la noix de coco</i>	<i>Sauté de dinde à l'ananas</i>	<i>Boulette de bœuf à la tomate</i>	<i>Poisson tandoori</i>
Légumes Féculents	<i>Blé</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Riz</i>	<i>Choux de bruxelles</i>	<i>Semoule</i>
Produit laitier	<i>Tartare</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>St moret</i>	<i>Buchette mi chèvre</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Dessert	<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fruit</i>	<i>Tarte citron</i>	<i>Mousse au chocolat noir</i>	<i>Fruit</i>
	Veggie burger Veggie burger	Pizza au fromage	Omelette	Boulette végétale à la tomate	Salade waldorf
	Sans viande Sans porc				

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade exotique : haricot mungo, carottes, maïs, pousse de bambou, vinaigrette

Taboulé vert : semoule, persil, poivron vert, concombre, menthe, vinaigrette

Salade venitienne : coquille, maïs, tomate

Salade indienne : chou blanc, pomme verte, raisin sec, tomate, poulet, curcuma

Nos sauces :

Sauce tandoori : épice tandoori, concentré de tomate,



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Viande bovine française



Fait maison



Viande porcine française

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.

Restaurant scolaire

Menus du 15 au 19 Octobre 2018



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Crêpe aux champignons	Salade verte
Plat principal	Carbonade de bœuf	Aiguillette de poulet au jus	Lasagne bolognaise	Saucisse Aveyronnaise*	Poisson meunière
Légumes Féculents	Potatoes	Bâtonnière de légumes	***	Petit pois	Pâtes
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Pointe de brie	Edam	Fromage fouetté	Fromage blanc sucré
Dessert	Fruit	Crème dessert	Fruit	Compote de pomme	Moelleux fouré
	Galette végétale	Œuf dur /Poisson mariné	Lasagne au saumon	Steak de soja	
		Œuf dur		Steak de soja	

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Battonnière de légumes : haricots verts, carottes oranges, carottes jaunes, haricots beurre, haricots mungo

Nos sauces :

Carbonade : bière sans alcool, pain d'épices, bouillon, oignons



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Viande bovine française



Fait maison



Viande porcine française

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.