

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Surimi mayonnaise	Tarte aux poireaux	
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Galette végétale	Jambon grill au jus*	Filet de hoki sauce citron	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Epinards béchamel	Boulgour	
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt fermier sucré	Carré président	Camembert à couper	
Dessert	Mousse au chocolat	Plaisir lait noisette	Flan caramel	Fruit	

Sans viande

Colin sauce provençale

Nuggets de blé

Sans porc

Nuggets de blé

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

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide

NOS SAUCES :

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

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

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique



AOP



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 14 au 18 Novembre 2022

MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre	Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	Goulash de bœuf 	Paupiette de veau sauce forestière	Saucisse aveyronnaise* 	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés 	Torsades 	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda 	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Vache qui rit 	Livarot à couper 
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Flan Pâtisier	Compote pomme abricots
Sans viande	***	Palet végétarien	Gratin de poisson	Omelette	***
Sans porc				Omelette	

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs
  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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

NOS SAUCES:

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de bœuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence



AOP



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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 21 au 25 Novembre 2022



MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

Entrée	Blé provençal 	Battonnet de carotte	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cœur de batavia	Pâté de campagne* 
Plat principal	Colombo de porc* 	Croque volaille	Sauté de poulet tandoori 	Tortellini provençal 	Nuggets de poisson 
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional 	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré 	Yaourt à boire	Fromage fouetté	Cœur de bleu à couper	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre	Flan caramel	Fruit 	Compote pomme banane 

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Poisson meunière

Cœuf mayonnaise

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Cœuf mayonnaise

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 méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes

Sauce tandoori : roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, épices tandoori



* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Produit fermier

 Agriculture biologique



AOP



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 28 Novembre au 02 Décembre 2022

MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	 Haut de cuisse rôti (Emincé de poulet maternelle)	Boulette d'agneau sauce brune	 Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule 	Brocolis persillés 	Rosties	Purée de carottes	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Le Roussot à couper	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert	Crème vanille 	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit	Madeleine
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Croq'fromage	Boulette végétale à la tomate	***	***
Sans porc	Hoki sauce niçoise				

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 napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil



AOP



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



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique

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 05 au 09 Décembre 2022

MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	 Oeuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé 	Carottes râpées
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles	Paëlla au poulet	 Roti de porc aveyronnais* 	 Bœuf stroganov 
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***	***	Choux fleurs persillés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature + sucre 	Camembert à couper	Yaourt au citron 	Gouda	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit 	Petit beurre 	Fouace aveyronnaise 	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope pané végétale	***	Paella au poisson	Omelette Omelette	Colin sauce beurre blanc

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 : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

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



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique

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 12 au 16 Décembre 2022



MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOËL

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Pâté en croûte de volaille	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Jambon blanc*	Poisson meuniere	Sauté de volaille sauce poulette	Raviolis pur bœuf
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés	Lentilles cuisinées	Pom'croquette	***
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Sapin aux 2 chocolats	Vache qui rit
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Clémentine et chocolat de Noël	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Terrine de saumon/ Gratin de la mer

Raviolis aux légumes

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 :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce poulette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



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.