



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Betteraves	Macédoine	***	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry	Raviolis	Sauté de porc sauce moutarde*	Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Riz		Farfalles	Haricots plats	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Compote	***	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme abricots	Biscuits	Maestro chocolat	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Colin sauce curry

Raviolis légumes

Hoki sauce citron

Lasagne au saumon

Sans porc

Hoki sauce citron

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 :

NOS SAUCES :

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

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	***
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus	Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	***	***	Munster à couper
Dessert	Fruit	***	Fruit	Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

Sans porc

Pizza au 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

* 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 20 au 24 Mars 2023



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
AFRICA TOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI AFRICA TOUR
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines	Persillade de pomme de terre	***	***
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Gratin de tortis à la provençale	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	***	Riz
Produit laitier	***	Fromage blanc nature + sucre	***	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	***	Compote de pomme	Fruit	Gâteau à la banane

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

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 pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage

NOS SAUCES :

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

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, 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

Bleu blanc cœur

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 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU PORTUGAIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU PORTUGAIS
Entrée	Blé provençal	***	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Cœur de bleu à couper	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	***	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

Sans porc

Crêpe au fromage

Œuf brouillé à la tomate

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 provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

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

NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Rosette*	Macédoine	***	***
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardinier de légumes	Pommes vapeur persillées	Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	***	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	***	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Omelette au fromage

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SAUCES :

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

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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 10 au 14 Avril 2023



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
PÂQUES

VENDREDI

Entrée		***	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré	***	***	Mimolette
Dessert		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	***

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

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

Parmentier de canard : purée de pomme terre, effiloche de canard

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Boulgour	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	***	***	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	***

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce beurre blanc

Œuf brouillé à la tomate

Paëlla au poisson

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 pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

NOS SAUCES :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de bœuf, oignons, herbes de provence

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées	***	***	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçous	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	***	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	***
<u>Sans viande</u>	***	Colin sauce armoricaine	Omelette	Lasagne chèvre épinards	Surimi mayonnaise
<u>Sans porc</u>			Omelette		Surimi 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 :

Farçous : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

NOS SAUCES :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, épice colombo

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.



LE VERNET
MERVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope de poulet panée	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte fraîche	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	***	***	Coulommiers à couper
Dessert		***	Mousse au chocolat	Fruit	***

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

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 provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce au cidre : fond brun, roux blanc, cidre, oignons

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.