



VENDREDI

MENU RUGBY !

MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Salade de riz	Melon	Carottes râpées	Radis
Plat principal	Pizza au fromage	Haché de bœuf au jus	Colin sauce citron	Jambon blanc*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre meridional	Choux fleurs persillés	Blé	Torsades + râpé	Chips
Produit laitier	Edam	***	Camembert à couper	Yaourt sucré	***
Dessert	***	Fruit	***	***	Entremet au chocolat
<u>Sans viande</u>	***	Croc fromage	***	Omelette	Nuggets de blé
<u>Sans porc</u>				Omelette	

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Taboulé :** semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de riz :** riz, maïs, tomate, vinaigrette

NOS SAUCES :

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



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.



MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Blanquette de veau	Emincé de poulet sauce curry	Palet végétarien à la montagnarde	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petit pois/carottes
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt brassé à la fraise	***	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	***	***	Flan vanille	***	Compote de pomme

Sans viande

Tarte au fromage

Hoki sauce beurre blanc

Galette quinoa provençale

Sans porc

Tarte 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 :

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

- 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.



MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Thon mayonnaise	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de haricots rouges
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue*	Paella au poulet	Œufs brouillés au fromage	Colin poêlé
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	Choux fleurs persillés	***	Coquillette	Carottes persillées
Produit laitier	***	***	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	***	***	***

Sans viande

Colin sauce thym citron

Boulette végétale sauce tomate

Paella au poisson

Sans porc

Boulette végétale sauce 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

Paella au poulet : riz, poulet, petits pois, poivrons, cocktail de fruit de mer, épices paella

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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



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



MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Courgettes râpées	Crêpe aux champignons	Cœur de laitue
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti	Jambon blanc*	Colin sauce Dugléré	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Ratatouille	Farfalles	Epinards béchamel	***
Produit laitier	***	Yaourt nature + sucre	***	Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	***	***
<u>Sans viande</u>	Gratin de poisson	Palet maraicher	Poisson pané	***	***
<u>Sans porc</u>			Poisson pané		

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, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices

Sauce dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate

Gratin de poisson : colin, moules, sauce 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



MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Mortadelle*	Cœur de scarole	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Aiguillette de poulet à la crème	Wings de poulet fermier	Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce échalotte
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Semoule	Choux fleurs béchamel	***	Jardinière de légumes
Produit laitier	***	Edam	Yaourt brassé à la fraise	Livarot à couper	***
Dessert	Fruit	***	***	***	Compote de pomme
<u>Sans viande</u>	Pizza au fromage	Croc fromage	Surimi mayonnaise/ Poisson meunière	***	***
<u>Sans porc</u>			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 :

Blé provençal : blé, poivrons, olives, vinaigrette

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

Gratin de tortis à la provençale : tortis, ratatouille, emmental

NOS SAUCES :

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

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



MERVILLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes arlequin	Carottes râpées	Salade de pois chiche à la portugaise	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de veau marengo	Boulette d'agneau sauce tomate	Colin poêlé	Galette végétale
Accompagnement	Brocolis persillés	Riz	Haricots plats persillés	Duo de pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse nature + sucre	***	Saint Nectaire
Dessert	***	***	***	Fruit	***

Sans viande

Escalope panée végétale

Hoki sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

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 arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce marengo : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence

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

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**. 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	Concombre maïs vinaigrette	Salade de riz	Tomate mozzarella	Coleslaw	Salade de blé thon avocat
Plat principal	Chakalaka	Barbecue snags*	Lasagnes bolognaise	Colin façon fish and chips	Haut de cuisse chimichurri
Accompagnement	Semoule	Purée de patate douce	***	Frites au four	Courgettes sauce salsa
Produit laitier	Cantal	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	***	Fruit	***	Crumble aux pommes	Ananas au sirop

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 riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka : haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Barbecue snags = chipolatas grillées

NOS SAUCES :

Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa : roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice mexicaine, paprika, piment



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