



Menus du 03 au 07 Mars 2025



BRAX

Entrée

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Sans viande

Sans porc

LUNDI

MARDI MERCREDI JEUDI

VENDREDI Salade de pâtes méditérrané e

Carottes râpées Boulette de bœuf BIO sauce PLAT PRINCIPAL milanaise ACCOMPAGNEMENT **Boulgour**

Yaourt fermier

Boulette végétale sauce milanaise

Colin sauce agrumes Haricots verts méridionaux

Flan chocolat

Taboulé

Choux fleurs béchamel Gouda

Omelette

Mousse au chocolat

Salade brésilienne Moqueca au poulet Riz jaune Petit moulé Salade d'ananas

Moqueca au poisson

Les familles d'aliments:

Viandes, poissonsLégumes& fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

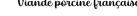
produits

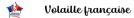
Appellation d'origine protégée

















Compositions

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

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, clives, tomates, herbes de provence, vinaigrette <u>Salade brésilienne</u>: coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

<u>Sauce milanaise</u>: roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes: roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons Sauce moqueca: roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

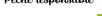
** Aide UE à destination des écoles

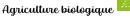
Présence de porc

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



Menus du 10 au 14 Mars 2025



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI BRAX Entrée Persillade de pomme de terre Céleri mayonnaise Cœur de batavia Salade automnale **Cordon bleu** PLAT PRINCIPAL Bœuf strogonov Parmentier de canard Palet montagnard **ACCOMPAGNEMENT** Brocolis persillés Pommes rissolées Carottes méridionales PRODUIT LAITIER Buchette mélangée à couper Petit suisse aromatisé **Yaourt aromatisé** DESSERT Fruit (18) Fruit Maestro chocolat Cake maison à la vanille Sans viande Colin sauce citron Croc fromage Brandade de morue Sans porc <u>Les familles d'aliments:</u> Viandes, poissons Légumes et oeufs & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



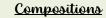
Certification environnementale niveau 2

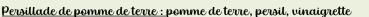


Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Coeur





<u>Sauce strogonov : r</u>oux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde <u>Sauce au citron : r</u>oux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

<u>Parmentien de canard :</u> purée de pomme de terre, effiloché de canard <u>Brandade de morue</u> : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille



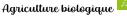


















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.



Menus du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI BRAX Entrée Macédoine Coleslaw Pâté de campagne* Radis beurre PLAT PRINCIPAL Saucisse aveyronnaise au jus* Rôti de dinde au jus Colin fish and chips Tortellini provençal **ACCOMPAGNEMENT** Lentilles cuisinées Ratatouille *** Röstis PRODUIT LAITIER Pont l'évêque à couper Chanteneige Yaourt aux fruits mixés **Emmental** DESSERT Twibio au chocolat Flan chocolat **Compote pomme banane** Sans viande Galette pois et blé Hoki sauce niçoise Œuf mayonnaise Sans porc Hoki sauce niçoise Œuf mayonnaise Viandes, poissonsLégumes & fruits Les familles d'aliments: Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Coleslaw: chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

<u>Tortellini provençal: pâte à raviole, épinards, ricotta</u>

<u>Gauce niçoise</u>: roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc

Œuf de France 🎏

Label rouge 🧖

Pêche responsable

Agriculture biologique 🏻

Haute valeur environnementale 🥨

Dessert maison



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Bleu Blanc Coeur

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 24 au 28 Mars 2025



LUNDI MARDI MERCREDI VENDREDI JEUDI BRAX Entrée Taboulé Chou rouge vinaigrette Duo de crudités Salade de riz au thon PLAT PRINCIPAL Paupiette de veau sauce orientale Carbonade de bœuf Gratin de tortis à la provençale Rôti de porc aveyronnais* **ACCOMPAGNEMENT** Blé Haricots beurre persillés Jardinière de légumes PRODUIT LAITIER Camembert à couper Yaourt aromatisé Saint Nectaire Fromage blanc nature + sucre Fruit (18) DESSERT **Paris Brest** Fruit Maestro vanille <u>Sans vian</u>de Paupiette du pêcheur sauce orientale Hoki sauce aurore Croc veggie tomate Sans porc Croc veggie tomate Produits céréaliers, féculents et légumes secs Les familles d'aliments: Viandes, poissonsLégumes& fruits produits ** Aide UE à destination des écoles Appellation d'origine protégée Compositions



Bleu Blanc Coeur

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

<u>Quo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil</u> <u>Salade de riz au thon: riz, thon, tomate, mayonnaise</u>

<u>Sauce orientale:</u> roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épinces orientales Sauce carbonade: roux blanc, bouillon de boeuf, pain d'épices, bière, oignons Sauce aurore: roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale ; pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

Présence de porc

Œuf de France 🏩

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison



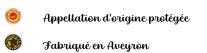
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation



Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025



MARDI LUNDI MERCREDI JEUDI VENDREDI BRAX Entrée Salade de blé **Betteraves vinaigrette** Jambon sec* **Concombre vinaigrette** Grignotines de porc sauce PLAT PRINCIPAL Pizza au fromage Brandade de merlu Sauté de poulet forestière **ACCOMPAGNEMENT** Pommes sautées Choux fleurs persillés Semoule PRODUIT LAITIER Carré montsurais à couper Petit suisse aromatisé Yaourt brassé fraise Petit moulé DESSERT Fruit Flan vanille Fruit Crème caramel Sans viande Galette pois et blé Surimi mayonnaise Gratin de poisson Sans porc Galette pois et blé Surimi mayonnaise Les familles d'aliments: Viandes, poissonsLégumes& fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

Compositions

<u>Salade de blé:</u> blé, maïs, petits pois, vinaigrette

<u>Sauce barbecue:</u> roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre <u>Sauce forestière : r</u>oux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil,

Gratin de poisson: cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, ail

** Aide UE à destination des écoles

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



Volaille française

Bleu Blanc Coeur

Fabriqué dans le Tarn

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI BRAX Entrée Carottes râpées Salade de lentilles Navet mayonnaise Coeur de batavia Haut de cuisse rôti PLAT PRINCIPAL Falafels Iambon blanc* Rôti de veau au jus Emincé de poulet mater **ACCOMPAGNEMENT** Purée de pomme de terre Pâtes au pesto Haricots blancs cuisinés Haricots plats méridionaux PRODUIT LAITIER Chèvretine Petit suisse sucré Petit louis Eclair au chocolat + chocolat Fruit 🍩 DESSERT Compote de pomme de pâques Sans viande Omelette Palet montagnard Aiguillette de saumon meunière Sans porc Omelette Les familles d'aliments: produits O Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, & fruits féculents et légumes secs laitiers ** Aide UE à destination des écoles Appellation d'origine protégée Présence de porc Compositions Œuf de France 🏩 Fabriqué en Aveyron <u>Salade de lentilles:</u> lentilles, oignons, vinaigrette Label rouge Viande bovine française <u>Pesto</u>: basilic, fromage type parmesan, huile de colza Pêche responsable Viande porcine française

Haute valeur environnementale 🔾 🗎 Dessert maison

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