

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Farçous aveyronnais			Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes			Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise			Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Cookie			Eclair au chocolat

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

Sauce forestière : Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, oignons

Sauce bolognaise: roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf

Farçous aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil

Galette pois et blé : pois, blé, oignons



\*\* Aide UE à destination des écoles



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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

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<sup>er</sup> 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Jambon sec*		Salade de tomates	Salade de pois chiche à la portugaise
PLAT PRINCIPAL	Irish stew	Rôti de dinde au jus		Colin fish and chips	Tortilla pomme de terre oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour	Poêlée printanière		Frites au four + ketchup	Cœur de batavia
PRODUIT LAITIER	Carré montsurraais à couper	Yaourt sur lit myrtilles		Petit suisse sucré	Petit moulé aux noix
DESSERT	Mousse au chocolat	Spéculos		Cake maison à la vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

## Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

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

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes

Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

- 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 Cœur

- 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 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<sup>er</sup> 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.



BRAUX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé provençal	Duo de crudités		Tarte aux légumes	Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus		Jambon blanc*	Riz cantonnais
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Pommes rissolées		Haricots verts méridionaux	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit suisse aromatisé		Cantal	Yaourt fermier à la vanille
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit		Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Poisson pané

\*\*\*

Sans porc

Poisson pané

## Les familles d'aliments :

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

- 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 Cœur

## Compositions

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Riz cantonnais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja

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

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

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<sup>er</sup> 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts 	Concombre mais vinaigrette			
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse			
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz 			
PRODUIT LAITIER	 Saint Nectaire 	Petit suisse sucré			
DESSERT	 Fruit 	Gâteau marbré			

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce rougail

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

-  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 Cœur

## Compositions

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

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic  
Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

- 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 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<sup>er</sup> 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.