

VILLENEUVE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

**ACCOMPAGNEMENT** 

PRODUIT LAITIER



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



**EPIPHANIE** 

#### MARDI LUNDI

Coleslaw

Persillade de pomme de terre

Haut de cuisse rôti

Haricots beurre méridionaux

Saint Nectaire

Compote de pomme

**Betteraves vinaigrette** 

MERCREDI

Brandade de merlu

**Petit louis** 

Flan caramel

Œuf mayonnaise Tajine de pois chiche

JEUDI

Fromage blanc sucré

Semoule

Fruit

Salade de riz au thon

Cordon bleu

Choux fleurs paprika

Edam

Brioche des rois

Croc fromage



Sans viande Sans porc

DESSERT

Colin sauce provençale

Petit suisse aromatisé

Fruit

Palet montagnard

produits

# <u>Les familles d'aliments</u>:

Viandes, poissons

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2







Bleu Blanc Coeur

### Nos salades et nos plats composés

<u>Coleslaw</u>: chou blanc, carottes râpées, mayonnaise Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Salade de riz au thon: riz, thon, tomate, mayonnaise

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

#### Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale: roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ailn persil, herbes de provence

Présence de porc

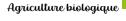


















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément à u'obligation

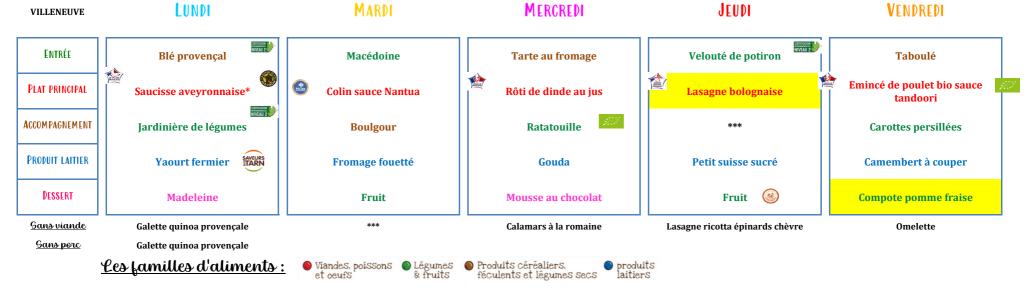
d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

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.

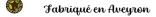


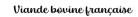
Menus du 13 au 17 Janvier 2025











Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

### Nos salades et nos plats composés

Taboulé: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail Blé provençal: blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

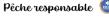
#### Nos sauces

Sauce Nantua: Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori Présence de porc

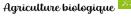
Œuf de France 🏩















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

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. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine



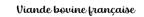
Menus du 20 au 24 Janvier 2025



MARDI LUNDI MERCREDI VENDREDI JEUDI VILLENEUVE ENTRÉE Salade de pâtes arlequin Céleri mayonnaise Salade de pois chiche portugaise Carottes râpées Cœur de laitue PLAT PRINCIPAL Roulé au fromage Sauté de dinde au curry Merguez de volaille Poisson meunière + citron Pot au feu **ACCOMPAGNEMENT** Haricots verts persillés Pommes sautées Petit pois/carottes Riz à la tomate PRODUIT LAITIER Yaourt sucré Pointe de brie à couper Samos Cantal Petit suisse aromatisé DESSERT Fruit (1862) Crème vanille **Compote pomme banane** Fruit Cake fleur d'oranger maison Sans viande Hoki sauce citron Roulé végétal Potée aux légumes Sans porc Les familles d'aliments: Viandes, poissons Légumes et oeufs & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits











Certification environnementale niveau 2



🎳 🛮 Bleu Blanc Cœur

# <u>Nos salades et nos plats composés</u>

<u>Salade de pâtes arlequin</u>: farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette <u>Salade de pois chiche portugaise</u>: pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

<u>Pot au feu :</u> sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

<u>Cake fleur d'oranger</u>: farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

### Nos sauces

<u>Sauce au curry :</u> roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry <u>Sauce citron</u> : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

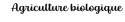
Présence de porc

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 27 au 31 Janvier 2025



VENDREDI

LUNDI MARDI VILLENEUVE

MERCREDI

JEUDI

### Nouvel an Chinois

ENTRÉE PLAT PRINCIPAL **ACCOMPAGNEMENT** PRODUIT LAITIER

DESSERT

Sans viande

Sans porc

Navet mayonnaise **Escalope viennoise** Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Fruit

Rosette\* Luté de poulet sauce forestiere Trio de légumes **Saint Paulin** Flan vanille Thon mayonnaise/ Galette lentilles boulgour

Thon mayonnaise

Salade de blé maison Colin sauce thym citron Epinards béchamel **Emmental Compote pomme poire** 

Velouté de courgettes Tortellini pomodoro mozzarena **Tartare** Fruit

Nem au poulet Sauté de porc au caramel Riz aux petits légumes Petit suisse aromatisé Beignet ananas

> Samoussa aux légumes / Œufs brouillés Œufs brouillés

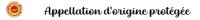
Les familles d'aliments:

Escalope panée végétale

Viandes, poissons Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits



Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française





Fabriqué dans le Tarn Bleu Blanc Coeur

# Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella: pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

### Nos sauces

Sauce forestière: roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon Sauce thym citron: roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide Sauce caramel: fond brun, sucre, oignon



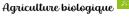
Présence de porc

Œuf de France















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de v otre 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. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la





Menus du 03 au 07 Février 2025



JEUDI

LUNDI

MARDI MERCREDI

CHANDELEUR

**V**ENDREDI

ENTRÉE

VILLENEUVE

PLAT PRINCIPAL

**ACCOMPAGNEMENT** 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Perles aux légumes

Pizza au fromage

Haricots beurres persillés

Saint Nectaire

Crème caramel \*\*\*

Coleslaw

Bœuf aux olives

Purée de pomme de terre

Petit suisse sucré

Fruit

Hoki sauce échalotte

Salade de haricots rouges

Brocolis méridionaux

Carré président

Maestro chocolat

Croc veggie tomate

Cœur de batavia

Tartillette\*

\*\*\*

Gouda

Crêpe vanille

Salade de riz arlequin

Colin poêlé

Carottes persillées



**Yaourt fermier** 



Sans viande Sans porc

produits

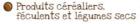
Tartiflette sans viande

Tartiflette sans viande

Les familles d'aliments:







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

### Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette Coleslaw: chou blanc, carottes râpé, mayonnaise Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices méxicaines, vinaigrette Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

<u>Tartiflette</u>: pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

#### Nos sauces

Sauce aux olives: roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

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

Présence de porc



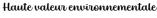














Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément à u'obligation

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. 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.



Menus du 10 au 14 Février 2025



LUNDI MARDI MERCREDI VENDREDI JEUDI VILLENEUVE ENTRÉE Taboulé Duo de crudités Pâté de campagne\* **Betteraves ciboulette** Tarte au fromage PLAT PRINCIPAL Emincé de poulet bio à la crème Colin sauce curry Sauce bolognaise aux lentilles Iambon blanc\* **ACCOMPAGNEMENT** Choux fleurs persillés Torsades Pomme vapeur/ Ratatouille Pommes dûchesses Légumes du marché PRODUIT LAITIER Buchette mélangée à couper Yaourt aromatisé Petit moulé Edam Fromage blanc sucré DESSERT Flan chocolat Fruit Fruit Clafoutis aux fruits rouges Compote de pomme Sans viande Galette pois et blé Surimi mayonnaise Calamars à la romaine Sans porc Surimi mayonnaise Calamars à la romaine <u>Les familles d'alim</u>ents: produits O Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, féculents et légumes secs Nos salades et nos plats composés

### Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Taboulé: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron Duo de crudités : céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

Clafoutis aux fruits rouges: farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

#### Nos sauces

Sauce crème: bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil Sauce curry: roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry Sauce bolognaise aux lentilles: lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc

Œuf de France 🏩

















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 à u'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. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine





# CENTRE DE LOISIRS

### Menus du 17 au 21 Février 2025

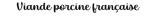
MERCREDI JEUDI VENDREDI LUNDI VILLENEUVE ENTRÉE Carottes râpées Salade de pâtes italienne Velouté pomme de terre poireaux Rosette\* Cœur de batavia + croutons PLAT PRINCIPAL Blanquette de dinde Palet montagnard Lasagne bolognaise Poisson pané Boulette d'agneau sauce orientale NIVEAU 2 **ACCOMPAGNEMENT Coquillettes** Boulgour aux épices Haricots verts méridionaux Epinards béchamel PRODUIT LAITIER **Mimolette** Yaourt brassé fraise **Petit louis** Petit suisse aromatisé Camembert à couper DESSERT Twibio au chocolat Fruit Mousse au chocolat Fruit **Compote pomme banane** Sans viande Colombo de poisson Lasagne au saumon Œuf mayonnaise Boulette végétale sauce orientale Sans porc Œuf mayonnaise Les familles d'aliments: O Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits et oeufs

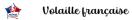














Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Coeur

## <u>Nos salades et nos plats composés</u>

<u>Salade de pâtes italienne</u>: pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan <u>Velouté pomme de terre poireaux</u>: pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise: pates, tomates, concentre de tomates, oignons, emmental, creme fraiche, basilic.

### Nos sauces

<u>Sauce orientale :</u> roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales <u>Sauce blanquette</u> : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

Présence de porc

Œuf de France



Pêche responsable 6



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

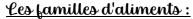




# CENTRE DE LOISIRS

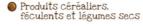
### Menus du 24 au 28 Février 2025

MERCREDI JEUDI VENDREDI LUNDI VILLENEUVE ENTRÉE **Piémontaise** Céleri mayonnaise Crêpe au fromage Coleslaw Salade de pois chiche portugaise PLAT PRINCIPAL Pilon de poulet rôti Haché de bœuf au jus Rôti de dinde au ius Rougail saucisse\* Calamars à la romaine **ACCOMPAGNEMENT** Lentilles cuisinées Trio de légumes Petits pois cuisinés Riz créole Poêlée brocolis champignons PRODUIT LAITIER Carré président Petit suisse nature + sucre Vache picon Yaourt aromatisé Cantal Fruit ( DESSERT Fruit Marbré aveyronnais Maestro vanille Flan caramel Sans viande Pizza au fromage Galette quinoa provençale Colin poêlé Hoki auce rougail Sans porc



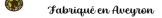


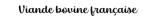
















Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

# Bleu Blanc Coeur

# Nos salades et nos plats composés

Piémontaise: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise Salade de pois chiche portugaise: pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

#### Nos sauces

Sauce rougail: roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

Présence de porc

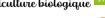


















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément à u'obligation

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. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine