

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Janvier 2023



BEAUZELLE

Lundi
CLSH

Mardi

Mercredi

Jedi
Epiphanie

Vendredi

Entrée	Macédoine	Quiche lorraine*	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de boeuf au jus	Wings de poulet fermier	Sauté de porc au miel*	Galette aux légumes	Poisson meunière
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Farfalles	Haricots verts persillés	Purée de butternut
Produit laitier	***	***	Coulommiers à couper	***	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Fruit	***	Brioche des rois	***

Sans porc

Tarte au fromage

Colin sauce citron

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, tomates, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Galette aux légumes : carottes, salsifis, petit pois, oignons, flocons de blé, orge et pomme de terre

Nos sauces :

Sauce au miel : roux blanc, crème, miel, oignons



HAPPY NEW YEAR

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique



AOP



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.



BEAUZELLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Mortadelle*	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes napolé
Plat principal	Œuf florentine	Paupiette de veau sauce chasseur	Colin poêlé	Lasagnes bolognaise	Nuggets de blé
Accompagnement	***	Blé	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	***	Emmental	***	***	***
Dessert	Fruit	***	Mousse au chocolat	Flan vanille	Fruit

Sans porc

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 :

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

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Oeuf florentine : oeufs durs, épinards béchamel

Nos sauces :

Sauce chasseur : roux blanc, carottes, champignons, vin rouge, oignons, fond brun

- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Bleu blanc cœur
- Agriculture biologique



AOP



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 16 au 20 Janvier 2023



BEAUZELLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Salade asiatique	Salade de haricots verts
Plat principal	Carbonade flamande	Jambon blanc*	Hoki sauce niçoise	Samoussa aux légumes et Nem au poulet + sauce nuoc mam	Mac&Cheese
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	Duo pomme de terre/carottes	Riz crémeux	***
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	Gouda	Vache qui rit	***
Dessert	Fruit	***	***	***	Fruit

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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, maïs, pousse de haricots mungo, citron, vinaigrette

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

Mac&cheese : macaronis, sauce crème fromagère

Nos sauces :

Sauce carbonade : roux blanc, fond brun, bière, pain d'épices, oignons

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de



- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- Agriculture biologique



AOP



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.



BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes arlequin	Navet râpé mayonnaise	Rosette*	Macédoine
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Sauté de poulet au curry	Boulette de bœuf sauce provençale	Batonnet de colin pané	Raviolis oriental aux lentilles
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Boulgour	Haricots verts méridional	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Compote pomme fraise	***	Fruit	***	Flan vanille
Sans porc	Pané blé fromage			Oeuf 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 :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

Nos sauces :

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

Sauce provençale : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes

* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



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 30 Janvier au 03 Février 2023



BEAUZELLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi
Chandeleur

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi Chandeleur	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé	Cœur de scarole
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Boeuf aux olives	Pilon de poulet rôti	Colin fish and chips + citron	Coquiflette*
Accompagnement	***	Choux fleurs persillés	Pommes vapeur	Ratatouille	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré président	***	***	***
Dessert	***	***	Compote de pomme	Crêpe sucrée	Fruit

Sans porc

Coquiflette sans viande

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Coquiflette : Coquillettes, lardons, fromage à tartiflette, crème

Nos sauces :

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



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique



AOP



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.



BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Surimi mayonnaise	Cœur de laitue + dès de fromage	Taboulé
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Blanquette de poulet	Haut de cuisse rôti	Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière
Accompagnement	Courgettes béchamel	Blé	Brocolis persillés	***	Carottes méridionales
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré	***	***	Camembert à couper
Dessert	***	***	Maestro chocolat	Fruit	***

Sans porc

Palet végétarien

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

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

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

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

Nos sauces :

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



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Ouf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



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 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.



BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Tarte au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Gardiane de bœuf	Calamars à la romaine	Couscous (boulette/merguez)
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Pennes + râpé	Trio de légumes	Semoule
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	***	Yaourt vanille
Dessert	Fruit	***	Gâteau Basque	Flan vanille	***

Sans porc

Pané sarrasin lentilles

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 arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, vinaigre

Tortellini pomodoro e mozzarella : mozzarella, ricotta, purée de tomates

Couscous : boulette de boeuf, merguez, légumes (carottes, navets, courgettes, garniture de céleri, poivrons et pois chiches)

Nos sauces

Sauce gardiane : roux blanc, carottes, vin rouge, oignons, bouillon de boeuf, laurier, herbes de Provence



AOP



Fabriquée en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

*

présence de porc



Oeuf de plain air



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



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 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.