



DREUIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	  <b>Boulette de bœuf BIO sauce milanaise</b>	 <b>Colin sauce agrumes</b>	 <b>Saucisse aveyronnaise</b>	 <b>Omelette</b>	 <b>Moqueca au poulet</b>
ACCOMPAGNEMENT	Bouलगूर	Haricots verts méridionaux	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Cantal	Madeleine	Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit Fruit 2	Flan vanille Flan chocolat	Compote de pomme Compote pomme pêche	Mousse au chocolat Mousse au citron	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

\*\*\*

Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

Sans porc

Escalope panée végétale

### Les familles d'aliments :

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

### Compositions

- 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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives noires

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : 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

Présence de porc \*

Ouf 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.



	DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Cœur de batavia	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL		Salade Marco Polo	Coleslaw	Poisson meunière	Salade asiatique	Crêpe aux champignons
ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu	Bœuf stroganov	Poisson meunière	Parmentier de canard	Filet de poulet au jus
PRODUIT LAITIER		Brocolis persillés	Pommes rissolées	Epinards béchamel	***	Carottes méridionales
DESSERT		Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt aromatisé	Carré président
		Maestro chocolat	Fruit	Crème vanille	Cake maison à la vanille	Fruit
		Maestro vanille	Fruit 2	Crème chocolat		Fruit 2
	<i>Sans viande</i>	Croc fromage	Colin sauce citron	***	Brandade de morue	Palet montagnard
	<i>Sans porc</i>					

### Les familles d'aliments :

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

### Compositions

- 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

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
- Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
- Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, mayonnaise
- Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette
- Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde
- Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail
- Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard
- Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail
- Cake à la vanille : farine, sucre, levure, œufs, huile de colza, extrait de vanille

- 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw	Blé provençal	Pâté de campagne*	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Chou blanc vinaigrette Saucisse aveyronnaise au jus*	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde au jus	Haut de cuisse rôti	Œuf mayonnaise Colin fish and chips	Cœur de laitue Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit Fruit 2	Twibio au chocolat Spéculoos	Fruit Fruit 2	Flan chocolat Flan caramel	Compote pomme banane Compote pomme fraise
<i>Sans viande</i>	Hoki sauce niçoise	Galette pois et blé	Tarte aux légumes	Œuf mayonnaise	***
<i>Sans porc</i>	Hoki sauce niçoise			Œuf mayonnaise	

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

\* 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé Salade de pâtes méditerranéenne	Chou rouge vinaigrette Carottes râpées	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités Navet mayonnaise	Salade de riz au thon Salade de lentilles
PLAT PRINCIPAL	<b>Paupiette de veau sauce orientale</b>	<b>Carbonade de bœuf</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé	Petits pois /carottes	Tortis	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Vache picon	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille Maestro chocolat	Fruit Fruit 2	Mousse au chocolat Crème vanille	Paris Brest Chou chocolat	Fruit Fruit 2
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i> Paupiette du pêcheur sauce orientale	Hoki sauce aurore	***	Gratin de tortis à la provençale	Croc veggie tomate Croc veggie tomate

### Les familles d'aliments :

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

### Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil

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

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de bœuf, 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

- 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.



DREMIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé	Duo de choux vinaigrette	Jambon sec*	Concombre vinaigrette
	Macédoine	Riz niçois		Surimi mayonnaise	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Carré montsurais à couper	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Petit moulé
DESSERT	Crème caramel	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Flan vanille
	Crème chocolat	Fruit 2	Cocktail de fruit	Fruit 2	Flan chocolat
<i>Sans viande</i>	Galette pois et blé	***	Escalope panée végétale	Surimi mayonnaise	Gratin de poisson
<i>Sans porc</i>	Galette pois et blé			Surimi mayonnaise	

### 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 blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
- Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, vinaigrette
- Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives noires
- Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre
- Sauce forestière : roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail
- 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

- 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 remerciera 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de lentilles	Radis croq'sel	Navet mayonnaise	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Salade de haricots verts	Salade Marco Polo	Paella au poisson	Céleri mayonnaise	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Falafels	Haut de cuisse rôti	***	Jambon blanc*	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	Pointe de brie à couper	Pâtes au pesto	Petit louis
DESSERT	Yaourt à la vanille	Chèvreine	Mousse au chocolat	Petit suisse sucré	Eclair au chocolat + chocolat de pâques
	Fruit	Compote de pomme	Mousse au citron	Fruit	
	Fruit 2	Compote pomme abricots		Fruit 2	
<u>Sans viande</u>	***	Palet montagnard	***	Omelette	Aiguillette de saumon meunière
<u>Sans porc</u>				Omelette	

### Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs  
 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 haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette  
**Salade de lentilles :** lentilles, oignons, vinaigrette  
**Salade Marco Polo :** pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

**Paella au poisson :** riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella  
**Pesto :** basilic, fromage type parmesan, huile de colza

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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Perles aux légumes	Duo de crudités	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt brassé banane	Fromage fouetté	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Œuf en neige

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Perles aux légumes : pâte perle, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

Salade de blé, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

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

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

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

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.



DREUIL	LUNDI FÉRIÉ	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pâtes napolitaines	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL		Blanquette de poulet	Axoa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
PRODUIT LAITIER		Yaourt fermier	Coulommiers à couper	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT		Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
		Boulette végétale à la tomate	Axoa végétarien	Galette quinoa provençale Galette quinoa provençale	***

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   
 ● 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 pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes  
**Salade de pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette  
**Sauce blanquette :** roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil  
**Sauce axoa :** roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de bœuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

**Clafoutis aux fruits rouges :** farine, œufs, sucre, lait, fruits rouges

- 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.