

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

ST CEZERT LE BURGAUD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin		Céleri rémoulade	
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Veggie burger		Filet de hoki sauce citron	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés		Boulgour	
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt fermier sucré		Camembert à couper	
Dessert	Mousse au chocolat	Plaisir lait noisette		Fruit	
Sans viande	Colin sauce provençale	***		***	

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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide

NOS SAUCES :

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille



- AOP
- Fabriqués en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
-  Oeuf de France
-  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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

ST CEZERT
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Risini aux petits légumes	Carottes râpées		Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	 Goulash de bœuf		 Saucisse aveyronnaise* 	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre		Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé		Vache picon	Livarot à couper 
Dessert	Maestro vanille	Fruit		Flan Pâtissier	Compote pomme abricots

Sans viande

Palet végétarien

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

NOS SAUCES:

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence

* 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



ST CEZERT
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Batonnet de carotte		Cœur de batavia	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille		Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips		***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Yaourt à boire		Pointe de brie à couper	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre		Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Feuilleté au fromage

Cœuf mayonnaise

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Cœuf 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 :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

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

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes



* 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



ST CEZERT
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Riz au thon		Salade de pâtes napolé	Salade de haricots verts
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Haut de cuisse rôti		Colin poêlé	Omelette à la tomate
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés		Purée de carottes	Riz
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Tartare	Yaourt vanille
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Cookie

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croq'fromage

Sans porc

Hoki sauce niçoise

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 napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

- * 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

ST CEZERT
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	 Oeuf mayonnaise		Salade de blé 	Carottes râpées
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles		 Roti de porc aveyronnais* 	 Bœuf strogonov
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***		Choux fleurs persillés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature 	Camembert à couper		Gouda	Carré président
Dessert	Confiture	Fruit		Fouace aveyronnaise 	Fruit

Sans viande

Escalope pané végétale

Omelette

Colin sauce beurre blanc

Sans porc

Omelette

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 : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

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

NOS SAUCES :

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf



AOP



Fabriqué 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.



ST CEZERT
LE BURGAUD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOËL

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Persillade de pomme de terre		<i>Pâté en croûte de volaille</i>	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Jambon blanc*		<i>Sauté de volaille sauce poulet</i>	 Lasagne bolognaise
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés		<i>Pom'croquette</i>	***
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé		<i>Sapin aux 2 chocolats</i>	Vache qui rit
Dessert	Flan caramel	Fruit		<i>Clémentine et chocolat de Noël</i>	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Terrine de saumon/ Gratin de la mer

Raviolis aux légumes

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce poulet : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon

* 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.