

# Restauration scolaire

## Menus du 30 Août au 03 Septembre 2021



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Rentrée scolaire

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert




<b>Betteraves vinaigrette</b>
<b>Lasagnes bolognaise</b>
***
<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Fruit</b>

<b>Salade de riz</b>
<b>Poisson meunière</b>
<b>Carottes persillées</b>
<b>Carré président</b>
<b>Flan vanille</b>

**Sans viande**  
**Sans porc**

Lasagnes au saumon

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bio

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

Entrée	Salade de pâtes	Concombre maïs vinaigrette		Carottes râpées	Melon
Plat principal	Escalope de poulet panée	Jambon grill au jus*		Mijoté de haricots blanc à la tomate	Dos de colin sauce thym citron
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées		Pommes vapeurs	Riz jaune
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré ligueil à couper		Yaourt fermier	Gouda
Dessert	Fruit	Compote pomme poire		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson

Croc fromage  
Croc fromage

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

### Nos sauces :

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi  
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Palet végétarien maraicher	 Bœuf bourguignon		Sauce campagnarde*	Poissonnette
Légumes féculents	Haricots verts méridional	Riz		Torsades	Légumes du marché
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam		Munster à couper 	Tartare
Dessert	Madeleine	Flan chocolat		Compote de pomme	Fruit
Sans viande Sans porc		Œuf dur en sauce		Galette de légumes Galette de légumes	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brun

Sauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

\* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

Finger food !

Entrée	 <b>Rosette*</b>	 <b>Chou rouge vinaigrette</b>		<b>Concombre vinaigrette</b>	 <b>Batonnet de carotte</b>
Plat principal	<b>Filet de poulet au jus</b>	<b>Boulette de bœuf à l'orientale</b>		<b>Riz aux petits légumes</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
Légumes féculents	<b>Courgettes béchamel</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>		***	<b>Frites au four + ketchup</b>
Produit laitier	<b>Pointe de brie à couper</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>		<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Dessert	<b>Compote pomme cassis</b>	<b>Fruit</b>		<b>Crumble aux pommes</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

Boulette tomate basilic à l'orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

### Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
bio et Végétarien

Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade pomme de terre méditerranéenne</b>		<b>Salade de riz</b>	<b>Salade mélangée</b>
Plat principal	<b>Gardiane de bœuf</b>	<b>Cordon bleu</b>		<b>Poisson meunière</b>	<b>Raviolis oriental aux lentilles vertes</b>
Légumes féculents	<b>Boullgur</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>		<b>Haricots beurre méridional</b>	***
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>		<b>Yaourt sucré</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>		<b>Fruit</b>	<b>Plaisir lait noisette</b>

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noire, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

\* présence de porc



Fabrique en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives



Oeuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*Fiesta mexicana !*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolé	Chou blanc vinaigrette		Carottes râpées	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*		Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes féculents	Légumes du marché	Blé		***	Riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige		Carré ligueil à couper	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan chocolat		Compote pomme fraise	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Filet de poisson

Lasagnes au saumon

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos salades et plats composés :

Salade Napolé : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette épicée

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce tex mex : roux blanc, épice chili, paprika, tomate concentrée, oignons, bouillon de volaille

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 bénéficiant.

## La semaine des saveurs



ST CEZERT LE  
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise		Salade mélangée	Mortadelle*
Plat principal	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus		Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Blette béchamel	Purée de panais		***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Tartare		Yaourt poire vanille	Cœur de bleu à couper
Dessert	Fruit	Compote pomme passion		Twibio au chocolat	Fruit
	Galette aux légumes	Croc fromage			Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Sans viande  
Sans porc

### Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

\* présence de porc



Œuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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  
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes féculents
Produit laitier
Dessert

<b>Chou rouge vinaigrette</b>
<b>Boulettes végétales sauce tomate basilic</b>
<b>Boullgour</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Palmier</b>

<b>Persillade de pomme de terre</b>
<b>Escalope viennoise</b>
<b>Ratatouille</b>
<b>Vache Picon</b>
<b>Fruit</b>


<b>Salade de riz arlequin</b>
<b>Carbonade de bœuf</b>
<b>Haricots beurre persillés</b>
<b>Camembert à couper</b>
<b>Mousse au chocolat</b>

<b>Betteraves vinaigrette</b>
<b>Parmentier de canard</b>
***
<b>Petit suisse sucré</b>
<b>Flan Patissier</b>

Sans viande  
Sans porc

Escalope panée végétale

Omelette

Brandade de morue

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

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

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

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

### Nos sauces :

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

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.