

MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		Salade de haricots verts	***	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater	***
Accompagnement		Riz		Courgettes à la tomate	
Produit laitier		Piperade basquaise		Blé	
Dessert		Yaourt aux fruits mixés		Tartare	
		***		Compote de pomme	

Sans viande

Sans porc

Crêpe au fromage/Pizza au fromage

Sauce sicilienne

Crêpe au fromage

Sauce sicilienne

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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

Sauce carbonara : roux blanc, crème, ail, poivre, lardons

Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Taboulé	***		
Plat principal	Boulette de bœuf sauce milanaise	Sauté de poulet au curry	Colin sauce à l'orange		
Accompagnement	Purée de pomme de terre Brocolis béchamel	Choux fleurs persillés Pommes rissolées	Boulgour Haricots plats méridionaux		
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper		
Dessert	Maestro chocolat	***	Fruit		

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Galette quinoa 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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

* Présence de porc

NOS SAUCES :

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun

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

Sauce à l'orange : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, jus d'orange, oignons, ail,



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	***	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade grecque	***
Plat principal	Paella végétarienne	Escalope viennoise	Carbonade flamande	Moussaka	Calamars à la romaine
Accompagnement	***	Blé à la tomate	Haricots beurre persillés	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré ligueux à couper	Fromage blanc nature	Pommes vapeur	Yaourt sucré	Semoule
Dessert	***	Confiture	Petit moulé ail et fines herbes	***	Tartare aux noix
	***	Escalope panée végétale	Colin sauce citron	Moussaka au thon	***
	Sans viande				
	Sans porc				

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

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

Moussaka : égréné de boeuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, biere, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignons, poivre



* Présence de porc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de blé	***	***	Salade de tomates
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce forestière	Poisson meunière	Palet végétarien
Accompagnement		Trio de légumes	Riz pilaf	Duo de carottes persillées	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Pâtes	Epinards béchamel	Lentilles cuisinées	Haricots plats méridional
Dessert		Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Carré président

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Oeufs dur sauce aurore

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 :

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

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, crème, champignons, carottes, oignons, poivre, ail, persil

* Présence de porc



Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



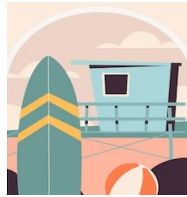
Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Juin 2023



MONDONVILLE

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CALIFORNIA BEACH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Radis	Salade de pois chiches à la portugaise	***	***
Plat principal	Pizza au fromage	 Boulette de bœuf sauce orientale	 Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater	Cheeseburger	 Colin sauce thym citron
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Semoule	Petits pois cuisinés	Smoked potatoes	Carottes au curry
Produit laitier	Pommes sautées	Piperade basquaise	Vache Picon	Petit suisse sucré	Pommes vapeur
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Edam	***	Muffin aux pépites de chocolat	Munster à couper 
	Fruit 	***	***	Fishburger	Fruit
<u>Sans viande</u>	***	Boulette végétale sauce orientale	Omelette		***
<u>Sans porc</u>					

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 pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, persil

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

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

- * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  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. 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.



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	***	***	Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Cordon bleu	Haché de boeuf sauce au poivre	Colin 3 céréales	Hachis végétal aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Riz	Brocolis persillés	***	Pâtes + râpé
Produit laitier	Pommes noisettes	Haricots beurre méridionaux	Rostis de légumes	Yaourt sucré	Courgettes méridionales
Dessert	Emmental	Petit suisse aromatisé	Tartare	***	Cantal
	***	Fruit	Flan vanille	***	***
	Sans viande	Croc fromage	Axoa végétarien	***	Oufs brouillés à la tomate
	Sans porc				Oufs brouillés à la tomate

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème liquide, poivre

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

* Présence de porc



Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



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.



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Salade grecque	***	
Plat principal	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	Paella au poisson	Œuf mayonnaise	
Accompagnement	***	Jardinière de légumes	***	Salade de pâtes arlequin	PN
Produit laitier	Petit louis	Pommes rissolées	Petit suisse sucré	Gouda	
Dessert	***	Carré ligénil à couper	***	Tarte abricots	
	***	Compote de pomme	***		

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 NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, poivrons, haut de cuisse, cocktail de fruits de mer

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Concombre maïs	***	Batonnet de carotte	***
Plat principal	Farçous	Brandade maison	Escalope viennoise	Chipolatas*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Brocolis persillés	Salade de riz	Carottes méridionales
Produit laitier	Pommes sautées	Mimolette	Pâtes	Yaourt sucré	Pommes vapeur
Dessert	Yaourt aromatisé	***	Carré président	***	Camembert à couper
	***	***	Cocktail de fruit		Fruit
	Sans viande	Sans porc	Escalope panée végétale	Surimi mayonnaise	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 pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Brandade maison : purée de pomme de terre, poisson blanc, ail, persil

* Présence de porc



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



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.



MONDONVILLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	***	***	Betteraves vinaigrette	Melon
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater	Boulette végétale sauce tomate basilic	Colin 3 céréales	Raviolis pur bœuf	Jambon blanc*
Accompagnement	Jardiniere de légumes	Semoule	Petits pois carottes	***	Salade de pâtes
Produit laitier	Pommes sautées	Piperade basquaise	Vache picon	Yaourt brassé fraise	Gaufre
Dessert	Cœur de bleu à couper	Petit suisse aromatisé	Maestro vanille	***	***

Sans viande

Croc fromage

Raviolis végétarien

Oeuf mayonnaise

Sans porc

Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

*

Présence de porc



Agriculture biologique



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Pêche responsable



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, herbe de provence, oignon, poivre