



SEILH / MERVILLE

Lundi

Mardi

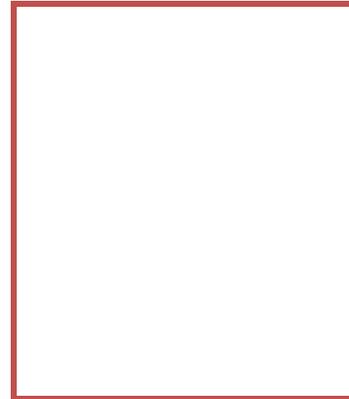
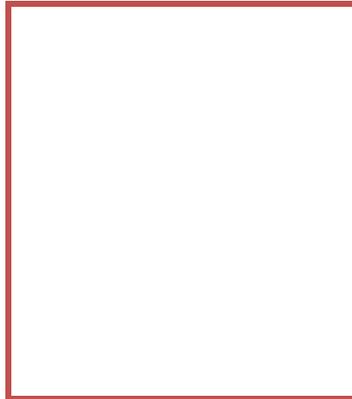
Mercredi

Jeudi

Rentrée scolaire

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert



**Betteraves vinaigrette**

**Lasagnes bolognaise**

\*\*\*

**Petit suisse aromatisé**

**Fruit** 

Lasagnes au saumon

**Salade de riz**

**Poisson meunière**

**Carottes persillées**

**Carré président**

**Flan vanille**

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 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.



SEILH / MERVILLE



Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes  
féculents

Produit  
laitier

Dessert

Salade de pâtes

Escalope de poulet panée

Choux fleurs persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Filet de poisson

Concombre maïs vinaigrette

Jambon grill au jus\*

Lentilles cuisinées

Carré ligueil à couper

Compote pomme poire

Croc fromage  
Croc fromage

Pâté de campagne\*

Aiguillette de poulet au jus

Ratatouille

Petit moulé

Maestro chocolat

Oeuf mayonnaise/Veggie burger  
Oeuf mayonnaise

Carottes râpées

Mijoté de haricots blanc à la tomate

Pommes vapeurs

Yaourt fermier

Clafoutis aux fruits rouges

Melon

Dos de colin sauce thym citron

Riz jaune

Gouda

Fruit

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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

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

Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

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



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



SEILH / MERVILLE

Lundi  
VEGETARIEN

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

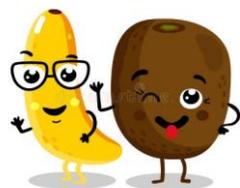
Vendredi

	Lundi VEGETARIEN	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Palet végétarien maraicher	Haché de bœuf sauce bourguignonne	Haut de cuisse rôti	Sauce campagnarde*	Poissonnette
Légumes féculents	Haricots verts méridional	Riz	Carottes méridionales	Torsades	Légumes du marché
Produit laitier	Yaourt sucré 	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Munster à couper 	Tartare
Dessert	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit 	Compote de pomme	Fruit 
		Œuf dur en sauce	Filet de poisson	Galette de légumes Galette de légumes	

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 plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, 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



\* présence de porc

Œuf de France  
Circuit court  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale



SEILH /MERVILLE

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>Salade de pâtes arlequin</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>Brocolis persillés</b>	***	<b>Frites au four + ketchup</b>
Produit laitier	<b>Pointe de brie à couper</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Vache qui rit</b> 	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b> 
Dessert	<b>Compote pomme cassis</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse chocolat</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 :

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

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

### Nos sauces :

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

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

\* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.



SEILH /MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
bio et Végétarien

Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Salade pomme de terre méditerranéenne</b>	<b>Courgettes râpées</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Salade mélangée</b>
Plat principal	<b>Gardiane de bœuf</b> 	<b>Cordon bleu</b> 	<b>Roti de porc aveyronnais</b>  	<b>Poisson meunière</b> 	<b>Raviolis oriental aux lentilles vertes</b>
Légumes féculents	<b>Boullgour</b>	<b>Choux fleurs persillés</b> 	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Haricots beurre méridional</b> 	***
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Tartare aux noix</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b> 
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Fruit</b>	<b>Plaisir lait noisette</b> 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien Palet végétarien		

## 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)

### Nos sauces :

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



\* présence de porc

Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



SEILH / MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi bio

Vendredi

*Fiesta mexicana !*

Entrée	Salade de pâtes napolé	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Carottes râpées	Salade mexicaine
Plat principal	Palet végétarien à la montagnarde	Jambon grill sauce au poivre*	Dos de colin sauce citron	Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet tex mex
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé	Epinards béchamel	***	Riz 
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige 	Yaourt fermier 	Emmental	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan chocolat	Madeleine	Compote pommes abricots	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 Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

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

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



SEILH / MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Navet râpé mayonnaise	Crêpe tomate mozzarella	Salade mélangée	Mortadelle*
Plat principal	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce suprême	Tortelloni provençal	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Blette béchamel	Purée de panais	Brocolis persillés	***	Carottes persillées 
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Tartare	Fromage blanc nature 	Yaourt poire vanille 	Cœur de bleu à couper
Dessert	Fruit 	Compote 	Crème de marron	Twibio au chocolat 	Fruit
	Galette aux légumes	Croc fromage	Filet de poisson		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

#### Nos sauces :

Sauce suprême : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille



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.



SEILH /MERVILLE

Lundi  
VEGETARIEN

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi VEGETARIEN	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Chou rouge vinaigrette</b> 	<b>Persillade de pomme de terre</b> 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Salade de riz arlequin</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> 
Plat principal	<b>Boulettes végétales sauce tomate basilic</b>	<b>Escalope de poulet panée</b> 	<b>Sauce sicilienne</b>	<b>Carbonade de bœuf</b> 	<b>Parmentier de canard</b> 
Légumes féculents	<b>Boullgour</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Pennes</b>	<b>Haricots beurre persillés</b> 	***
Produit laitier	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Camembert à couper</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
Dessert	<b>Palmier</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme cassis</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Flan Patissier</b>
	<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	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 sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

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

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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.