



MERVILLE

Lundi

Mar di

Mercredi

**Jeudi bi o
Végétari en**

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Salade de pâtes méditerranéenne

Aiguillette de poulet à la moutarde

Choux fleurs persillés

Tartare aux noix

Flan vanille

Macédoine

Saucisse aveyronnaise*

Potatoes

Petit suisse aromatisé

Fruit

Crêpe au fromage

Haché de bœuf au jus

Duo de courgettes méridional

Edam

Compote pomme cassis

Salade mélangée

Tortellini provençal

Yaourt brassé à la vanille

Fruit

Salade de blé

Calamars à la romaine

Légumes du marché

Chanteneige

Maestro chocolat

Sans viande
 Sans porc

Filet de poisson

Veggie burger
 Veggie burger

Omelette

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

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

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille, ail, poivre, persil



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.

MERVILLE

Lundi

Mar di

Mercredi B I O

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Halloween

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
Laitier

Dessert

Sans viande
Sans porc



Taboulé

Jambon grill au jus*

Brocolis béchamel

Pointe de brie à couper

Compote pomme ananas

Croc fromage
Croc fromage

Céleri rémoulade

Escalope de poulet panée

Lentilles cuisinées

Fromage blanc nature

Confiture

Filet de poisson

Persillade de pomme de terre

Palet végétarien maraicher

Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

Fruit

Cheveux de sorcière

Yeux de monstre à la sauce sanquinolante

Entraille de potiron

Mimolette

Brownies

Boulette tomate basilic

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

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

Cheveux de sorcière : betteraves râpées

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

Entraille de potiron : purée de potiron

Nos sauces :

Yeux de monstre sauce sanguinolante : boulette de boeuf à la tomate

* présence de porc

Oeuf de France

Circuit court

Pêche responsable

Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

MERVILLE

Lundi bio

Mardi
vegetarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Chou rouge vinaigrette

Emincé de poulet au curry

Riz

Chanteneige

Compote de pomme

Filet de poisson

Salade de pâtes arlequin

Veggie burger

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Madeleine

Mortadelle*

Filet de merlu sauce
échalotte

Carottes persillées

Saint Nectaire

Fruit

Ouf mayonnaise

Ouf mayonnaise



Macédoine

Koti de porc aveyronnais

Pâtes

Carré président

Fouace campagnarde

Galette lentilles boulgour

Galette lentilles boulgour

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 arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

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

Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, poivre

* présence de porc



Ouf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

MERVILLE

Lundi

Mardi BIO

Mercredi

**Jeudi
Végétarien**

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
Laitier

Dessert

Salade de blé

Haut de cuisse rôti

Courgettes provençales

Tartare

Mousse au chocolat

Pané blé sarrasin

Carottes râpées

Carbonade de bœuf

Boullgour

Petit suisse aromatisé

Fruit

Filet de poisson

Salade de riz au surimi

Jambon grill au jus*

Légumes du marché

Vache picon

Compote pomme banane

Omelette
Omelette

Cœur de scarole

Mijoté de haricots blancs
à la tomate

Pommes vapeur

Carré ligueil à couper

Semoule nappée caramel

Crêpe au jambon*

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Yaourt fermier

Fruit

Crêpe au fromage
Crêpe au fromage

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

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

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

Nos sauces :

Sauce carbonade : bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, 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

Rest aur at i on scol ai re

Menus du 22 au 26 Novembre 2021



Vendredi

Tartiflette party !

MERVILLE

Lundi végétarien

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

- Ent rée
- Pl at p ri nci pal
- Légumes Fécul ent s
- Produi t lai tier
- Desser t

Salade de pâtes méditerranéenne

Farçons

Haricots beurre méridional

Yaourt sucré

Fruit

Betteraves vinaigrette

Escalope de poulet panée

Lentilles cuisinées

Yaourt poire vanille

Twibio au chocolat

Persillade de pomme de terre

Saucisse aveyronnaise*

Choux fleurs persillés

Coulommiers à couper

Flan vanille

Chou blanc vinaigrette

Sauce sicilienne

Pennes

Chanteneige

Clafoutis aux fruits rouges

Cœur de laitue

Tartiflette*

Petit suisse aromatisé

Fruit

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson

Croc fromage
Croc fromage

Tartiflette au poisson
Tartiflette au poisson

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

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

Farçons : oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

* 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



MERVILLE

Lundi bio

Mar di

Mercredi

Jeudi

Vendredi
végétarien

Entrée	Coleslaw	Rosette*	Salade de pâtes italiennes	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Haché de boeuf sauce bourguignonne	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Palmier
Sans viande	Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour		Escalope panée végétale	
Sans porc		Œuf mayonnaise			

Les familles d'aliments :

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



Potiron

Nos salades et plats composés :

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

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* 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

MERVILLE

Lundi

Mar di

Mer cr edi

Jeudi bi o
Végét ar i en

Vendr edi

Ent r ée

Salade de riz mexicaine

Chou rouge vinaigrette

Piémontaise

Salade mélangée

Carottes râpées

Pl at
pr i nci pal

Hoki sauce Nantua

Boulette de bœuf sauce orientale

Aiguillette de poulet au jus

Raviolis oriental aux lentilles vertes

Filet de merlu sauce citron

Légumes
Fécul ents

Choux fleurs persillés

Purée de potiron

Petits pois cuisinés

Farfalles

Pr odu it
l ai tier

Roquefort

Petit suisse aromatisé

Fromage blanc nature

Yaourt sucré

Carré président

Desser t

Mousse au chocolat

Fruit

Confiture

Fruit

Flan pâtissier

Sans viande
Sans porc

Boulette tomate basilic

Omelette

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 mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

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

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



AOP

* 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



MERVILLE

Lundi **bi o**

Mar di
végét ari en

Mer cr edi

Jeudi

Vendr edi

- Ent r ée
- Pl at
pr i nci pal
- Légumes
Fécul ent s
- Pr odui t
l ai t i er
- Desser t

Betteraves vinaigrette

Emincé de poulet sauce colombo

Riz

Camembert à couper

Compote pomme banane

Filet de poisson

Salade napolì

Palet végétarien à la montagnarde

Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Macédoine

Lasagne bolognaise

Fromage fouetté

Flan vanille

Lasagne au saumon

Chou blanc vinaigrette

Nuggets de poisson

Frites au four + ketchup

Petit suisse sucré

Fruit

Menu de Noël

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 Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

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

Nos sauces :

Sauce colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, 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.