

MERVILLE




Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Epiphanie

Vendredi Bio

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés 	Farfalles	Haricots beurre persillés 	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

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 :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

Sauce blanquette : bouillon de volaille, crème, roux blanc, champignons, carottes, oignons

* présence de porc



œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

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

Mardi Bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle*	Salade de pâtes napolitaines	Cœur de scarole
Plat principal	Rôti de dinde au jus	Boulette de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Omelette	Paëlla au poulet
Légumes Féculents	Petits pois carottes	Blé	Haricots verts persillés	Courgettes à la tomate	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt brassé fraise	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier	Petit moulé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Oeuf mayonnaise/Tarte au fromage

Paella au poisson

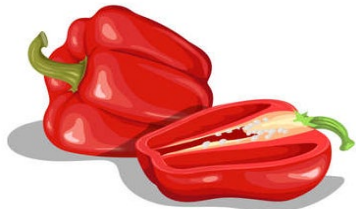
Sans porc

Pané blé fromage épinards

Oeuf mayonnaise

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 napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

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

Nos sauces:

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



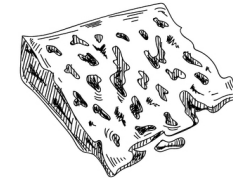
Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



MERVILLE

Lundi

Mar di bi o

Mer cr edi

Jeudi

Vendr edi

Ent r ée	Salade de haricots verts	Piémontaise	Betteraves mozzarella	Taboulé	Pomelo
Pl at pr i nci pal	Colombo de porc*	Escalope de poulet panée	Lasagnes bolognaise	Lentilles cuisinées aux carottes	Poisson meunière
Légumes Fécul ent s	Boulgour	Brocolis persillés	***	***	Pommes persillées
Produi t l ai tier	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Vache Picon	Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande
Sans porc

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Escalope panée végétale

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 haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

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

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos sauces :

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



MERVILLE

Lundi **bi o**



Mar di

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de blé

Carottes râpées

Crêpe au jambon*

Chou blanc vinaigrette

Surimi mayonnaise

Plat principal

Haché de bœuf au jus

Veggie burger

Sauté de dinde sauce forestière

Filet de merlu sauce provençale

Haut de cuisse rôti

Légumes
Féculents

Haricots verts persillés

Rosties

Trio de légumes

Purée de pomme de terre

Choux fleurs persillés

Produit
laitier

Chanteneige

Yaourt fermier

Tartare aux noix

Camembert à couper

Petit suisse sucré

Dessert

Flan vanille

Fruit

Mousse au chocolat

Fruit

Tarte aux pommes

Sans viande
Sans porc

Pizza au fromage

Crêpe au fromage/Omelette
Crêpe au fromage

Gratin de 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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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 **bi o**

Mar di
Chandeleur

Mer credi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendr edi

Ent r ée	Œuf mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes	Courgettes râpées
Pl at pr i nci pal	Emincé de poulet au jus	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais	Calamars à la romaine
Légumes Fécul ents	Epinards béchamel	Semoule	Carottes persillées	***	Torsades
Pr odu it l ai ti er	Yaourt à la vanille	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé
Dessert	Fruit	Crêpe vanille	Fruit	Tarte exotique	Compote pomme poire
Sans viande Sans porc	Palet végétarien	Filet de colin sauce provençale	Tarte au fromage Tarte au fromage		

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



restaurat ion scolaire

Menus du 07 au 11 Février 2022



MERVILLE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Salade de pâtes

Macédoine

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Carottes râpées

Plat principal

Farçons 

Escalope de poulet panée

Jambon grill au jus*

Poisson meunière 

Paupiette de veau à la crème

Légumes Féculents

Purée de pomme de terre

Choux fleurs persillés

Lentilles cuisinées

Courgettes à la tomate

Riz jaune

Produit laitier

Vache Picon

Petit suisse aromatisé

Gouda 

Carré ligueil à couper

Yaourt fermier 

Dessert

Mousse chocolat

Fruit

Clafoutis aux fruits rouges

Fruit 

Madeleine

Sans viande
Sans porc

Galette lentilles boulgour

Omelette
Omelette

Filet de colin sauce thym citron

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

Salade de pâtes : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,

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

Nos sauces :

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



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 **bi o**

Mar di

Mer credi

Jeudi

Vendr edi
Tartiflette party !

Ent r ée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Cœur de scarole
Pl at pr i nci pal	Haché de bœuf au jus	Boulette végétale sauce tomate	Battonnet de colin pané	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*
Légumes Fécul ent s	Haricots verts persillés	Boulgour	Brocolis persillés	Carottes méridionales	***
Pr odu it l a i t i e r	Carré frais	Le Roussot à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse nature	Fromage fouetté
Desser t	Fruit	Fruit au sirop	Palmier	Fruit	Flan vanille
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage			Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi bio

Entrée

Chou blanc vinaigrette

Piémontaise

Courgettes râpées

Roulé au fromage

Coleslaw

Plat principal

Sauté de porc à la moutarde

Cordon bleu

Gratin de poisson

Epinards béchamel/Riz

Lasagnes bolognaise

Légumes Féculents

Blé

Haricots verts persillés

Coquillettes

Produit laitier

Camembert à couper

Yaourt sucré

Vache Picon

Petit suisse aromatisé

Yaourt vanille

Dessert

Mousse chocolat

Fruit

Maestro vanille

Fruit

Cookie

Sans viande
Sans porc

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Escalope panée végétale

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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Nos sauces :

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

Gratin de poisson ; poisson blanc, moules, crème, curry



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



* présence de porc

Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



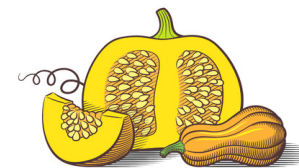
Haute valeur environnementale



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

Mardi

Mercredi

Jeudi bi o

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes Féculents

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Aiguillette de poulet au jus

Choux fleurs persillés

Tartare aux noix

Fruit au sirop

Pané poireaux sarrasin

Carottes râpées

Boulette de bœuf à l'orientale

Purée de pomme de terre

Coulommiers à couper

Compote pomme poire

Boulette végétale tomate basilic

Saucisson à l'ail*

Sauté de dinde sauce forestière

Duo de courgettes persillés

Petit suisse sucré

Fruit

Œuf mayonnaise / Tarte au fromage

Œuf mayonnaise

Salade mélangée

Raviolis oriental aux lentilles

Gouda

Flan vanille

Salade de riz maison

Salade de riz maison

Calamars à la romaine

Petits pois carottes

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Yaourt aux fruits mixés

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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO

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.