

MERVILLE

Lundi B I O

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Piémontaise	Courgettes râpées	Œuf mayonnaise
Plat principal	Bœuf bourguignon	Cordon bleu	Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise	Gratin de tortis à la provençale
Légumes Féculents	Semoule	Haricots beurre méridional	Epinards béchamel	Frites au four	***
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Camembert à couper	Edam	Chanteneige	Yaourt fermier
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Mini roulé fraise
Sans viande Sans porc	Filet de colin sauce échalotte	Escalope panée végétale	Omelette	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 :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

Nos sauces :

Sauce bourguignon : bouillon de boeuf, roux blanc, vin rouge, oignons, carottes, herbes de provence, laurier

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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
Menu indien

Vendredi

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

Salade de blé

Pizza au fromage

Légumes du marché

Carré président

Flan caramel

Céleri rémoulade

Haché de boeuf au jus

Purée de pomme de terre

Yaourt brassé à la fraise

Fruit

Taboulé

Nuggets de poisson

Petits pois carottes

Pointe de brie à couper

Pêche au sirop

Concombre à la menthe

Sauté de poulet tandoori

Riz jaune

Petit louis

Tarte exotique

Crêpe tomate mozzarella

Tajine de dinde

Choux romanesco persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Sans viande
Sans porc

Galette de lentilles boulgour

Filet de hoki sauce au curry

Pané de blé fromage épinards
Pané de blé fromage épinards

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

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

Nos sauces :

Sauce tandoori : crème, roux blanc, oignons, épices tandoori, bouillon de volaille

Sauce Madère : crème, roux blanc, Madère, échalotte

* présence de porc



œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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

Chou blanc vinaigrette

Paupiette de veau à la moutarde

Boulgour

Livarot à couper 

Flan chocolat

Salade de riz

Veggie burger

Choux fleurs béchamel

Petit suisse nature + sucre

Fruit

Radis croq'sel

Colombo de porc*  

Coquillettes 

Tartare aux noix

Maestro vanille

Mortadelle* 

Poisson meunière

Carottes au curry

Yaourt aromatisé 

Madeleine

Salade mélangée + croûtons

Lasagnes bolognaise

Chanteneige

Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce aurore

Tarte aux légumes

Surimi mayonnaise

Lasagnes au saumon

Sans porc

Tarte aux légumes

Surimi 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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

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

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

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Chou rouge vinaigrette	Quiche lorraine*	Carottes râpées	Salade de pâtes napoli
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Gardiane de bœuf	Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Carottes persillées	Blé	Haricots verts persillés	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Carré frais	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit	Donut	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Filet de hoki sauce bonne femme

Roulé au fromage / Pané sarrasin lentilles

Roulé au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

POISSON d'AVRIL



Nos salades et plats composés :

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

Salade napoli : tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, laurier, herbes de provence, bouillon de boeuf, oignon, carottes

Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, basilic, oignon, herbes de provence, vin blanc

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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.

MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi bio

Entrée	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au surimi	Rosette*	Salade mélangée
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Boulette végétale à la tomate	Filet de colin sauce citron	Sauté de dinde au curry	Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Purée de carottes	Légumes du marché	Choux fleurs persillés	Macaroni
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit louis	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème dessert à la vanille	Palmier	Compote pommes abricots	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise/Galette lentilles
boulgour

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

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, cornichons, mayonnaise
Salade de riz au surimi : riz, tomates, miette de surimi, mayonnaise

Nos sauces :

Sauce citron : fumet de poisson, jus de citron, crème, roux blanc, ail, oignon
Sauce curry : crème, roux blanc, curry, bouillon de volaille
Sauce bolognaise : égréné de boeuf, tomate concentré, bouillon de boeuf, roux blanc, carottes, oignons, herbes de provence

* présence de porc
Œuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
Haute valeur environnementale
BIO



AOP



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. 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

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

Crêpe au fromage

 **Cordon bleu**

Haricots plats persillés

Munster à couper 


Fruit

Carottes râpées

Sauté de poulet basquaise

Pommes rissolées

Vache picon

Maestro chocolat 

Taboulé

 **Bœuf stroganov**

Choux de Bruxelles

Fromage blanc nature 

Confiture

Radis croq'sel

Riz/ratatouille

Tartare

Muffin aux pépites de chocolat

Salade de blé

 **Omelette**

Brocolis persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Riz/ratatouille : riz, ratatouille, emmental râpé

Nos sauces :

Sauce basquaise : vin blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille, poivron, oignons, roux blanc

Sauce stroganov : roux blanc, paprika, champignons, vin blanc, moutarde, bouillon de boeuf

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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.





Menus du 18 au 22 Avril 2022



MERVILLE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menus de
Pâques

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
lactier

Dessert



Persillade de pomme de terre

Emincé de poulet au jus

Choux fleurs béchamel

Camembert à couper

Crème vanille

Pizza au fromage

Concombre vinaigrette

Paupiette de veau sauce forestière

Semoule au thym

Edam

Compote pomme banane

Filet de colin sauce provençale



Œuf mayonnaise

Veggie burger

Carottes persillées

Petit suisse nature + sucre

Fruit



Betteraves vinaigrette

Parmentier de canard

Chanteneige

Moelleux au chocolat et sa cloche de Pâques

Hachis végétal



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 :

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

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

Nos sauces :

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

* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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.

MERVILLE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bi o	Vendredi
Entrée	Crêpe au jambon*	Coleslaw	Piémontaise	Salade mélangée + croûtons	Salade de pâtes napoli
Plat principal	Blanquette de poulet	Boulette de bœuf sauce orientale	Jambon grill au jus*	Tortellinis provençal	Filet de colin sauce citron
Légumes Féculents	Légumes du marché	Boullgour	Courgettes à la tomate	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Carré ligueuil à couper	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt aromatisé	Carré frais
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Plaisir lait noisette	Flan chocolat

Sans viande

Crêpe au fromage/Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Tarte au fromage

Sans porc

Crêpe 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 :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, jaune d'oeuf, moutarde, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Salade napolitain : tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

Tortellinis provençal : tortellini, ricotta, épinards

Nos sauces :

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

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

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

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Surimi mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Grignotines de porc sauce barbecue*	Sauté de dinde sauce forestière	Haché de bœuf au jus	Nuggets de blé
Légumes Féculents	Trio de légumes	Semoule	Haricots verts persillés	Macaroni	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Pointe de brie à couper	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme fraise	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Pizza au fromage

Filet de hoki sauce échalotte

Poisson meunière

Omelette

Sans porc

Filet de hoki sauce échalotte

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, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

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

Sauce barbecue : roux blanc, sucre, sauce barbecue, tomate concentré, fond brun

* présence de porc



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



BIO



AOP



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. 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.