



# Restaurant scolaire

Menus du 01 Mai au 05 Mai 2017



BEAUZELLE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

Sans porc



\* Présence de porc

Les groupes d'aliments :



**Nos salades et nos sauces:**

**Taboulé:** Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, huile de tournesol, persil, menthe, vinaigre blanc.

**Salade Coleslaw:** Chou blanc, carotte râpée, oignon, sauce mayonnaise.

**Piémontaise:** Pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichon, sauce mayonnaise

**Sauce Bourguignonne:** Carotte, oignon, vin rouge, fond de veau, roux, sel et poivre.

**Sauce échalote:** Echalote, Fond brun, carotte, crème et assaisonnement

**Sauce moutarde:** Oignons, fond brun, moutarde, crème, sel et poivre.

**La Pomme de terre**

*Elle est originaire de la cordillère des Andes dans le sud-ouest de l'Amérique du Sud où son utilisation remonte à environ 8 000 ans. Introduite en Europe vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, à la suite de la découverte de l'Amérique par les conquistadors espagnols, elle s'est rapidement diffusée dans le monde et est aujourd'hui cultivée dans plus de 150 pays sous pratiquement toutes les latitudes habitées. Savez-vous qu'il en existe au total 4500 variétés? Le pays qui détient la plus grande variété de pommes de terre est le Pérou avec plus de 3000 !*



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.





# Restaurant scolaire

Menus du 08 Mai au 12 Mai 2017



BEAUZELLE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi BASQUE**

**Vendredi**

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

Sans porc



**Céleri rémoulade**

**Saucisse Aveyronnaise \***

**Pommes rissolées**

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit**

**Salade de lentilles**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Carottes persillées**

**Pavé 1/2 sel**

**Fruit**

**Jambon sec \***

**Poulet basquaise**

**Riz**

**Brebicrème**

**Gâteau basque**

Thon mayonnaise

**Carottes râpées**

**Ravioli + fromage**

\*\*\*

**Coulommiers**

**Compote de pomme fraise**



\* Présence de porc

Les groupes d'aliments :



## Nos salades et nos sauces:

**Céleri rémoulade:** Céleri râpé, sauce rémoulade.

**Salade de lentilles:** Lentilles vertes, ciboulettes, sauce vinaigrette.

**Sauce Madère:** Oignon, crème, fond brun, préparation madère, assaisonnement.

**Sauce forestière:** Oignon, champignons, ail, persil, fond de volaille, assaisonnement.

**Sauce Basquaise:** Oignon, tomate, fond brun, poivrons rouge et vert, assaisonnement.

## Le Pays basque

Le Pays basque ou Euskal Herria, soit le pays de la langue basque (l'Euskara), est un territoire de tradition, d'histoire et de culture.

Appelé, au Moyen Age, Vasconie, il s'étend de l'Ebre à l'Adour, sur deux pays, l'Espagne principalement et la France, à cheval sur l'extrémité occidentale de la chaîne des Pyrénées, et est baigné par le golfe de Gascogne.





## Passion céréales

BEAUZELLE

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

	Lundi <i>Manu bio</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de quinoa	Salade de riz	Œuf mayonnaise	Salade verte	Melon
Plat principal	<b>Bœuf à la catalane</b>	<b>Jambon grill sauce Madère *</b>	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Poisson blanc sauce citron</b>	<b>Tortis Bolognaises</b>
Légume Féculent	<b>Duo de pommes de terre / Carottes</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Céréale méditerranéenne</b>	***
Produit laitier	<b>Yaourt aromatisé vanille</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Gouda</b>	<b>Cœur de dame</b>	<b>Yaourt fermier</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Paris Brest</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme</b>	<b>Madeleine</b>

Sans porc

Filet de poisson en sauce

\* Présence de porc

Les groupes d'aliments :

- 
- 
- 
- 
- 
- 

### Nos salades et nos sauces:

**Salade de riz:** Riz, surimi, concombres cubes, maïs, carottes cubes, vinaigrette.

**Salade Quinoa:** Quinoa, dés de tomate, maïs, vinaigrette

**Sauce Catalane:** Oignon, fond brun, tomate, ail, herbes de provence, basilic, olive verte.

**Sauce Madère:** Oignon, crème, fond brun, préparation madère, assaisonnement.

**Sauce citron:** Jus de citron, oignon, crème fraîche, fumet de poisson, roux, sel et poivre.



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.





# Restaurant scolaire

Menus du 22 Mai au 26 Mai 2017



BEAUZELLE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Taboulé**  
**Emincé de poulet à la catalane**  
**Haricots verts**  
**Yaourt aromatisé fraise**  
**Fruit**

**Pamplemousse**  
**Grignotines de porc à l'asiatique \***  
**Riz**   
**Tartare**  
**Maestro vanille**

**Salade de tomate**  
**Hâché de bœuf au jus**  
**Pommes rissolées**   
**Petit suisse aromatisé**  
**Fruit**

Sans porc



\* Présence de porc

Filet de poisson en sauce

Les groupes d'aliments :



**Nos salades et nos sauces:**

**Salade Napoli:** Tortis tricolor, maïs, Tomate, sauce vinaigrette

**Taboulé:** Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, huile de tournesol, persil, menthe, vinaigre blanc.

**Sauce Catalane:** Oignon, fond brun, tomate, ail, herbes de provence, basilic, olive verte.

**Sauce Asiatique:** Oignon, sucre, sauce newkman, assaisonnement.

