

LABASTIDE
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin 	Carottes râpées 	Crêpe au fromage 	Cœur de laitue	Salade de blé printanière 
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori 	Pot au feu 	Colin 3 céréales 	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	Haricots verts méridionaux 	***	Purée de potimarron 	Macaronis	Epinards BIO béchamel 
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre  Yaourt sucré mater	Gouda	Chanteneige	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat 	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Potée aux légumes

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

 Viandes, poisson et œufs
  Féculents et légumes secs
  Légumes & fruits
  Produits laitiers
  Produits sucrés
  Produits gras



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, tomates, mayonnaise, ciboulette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise


Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf


Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes


Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate


Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	Emincé de poulet	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Yaourt sucré	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire	Riz au lait	Fruit	Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Croc fromage

Poisson meunière

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

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

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

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

Présence de porc *

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Bûche chocolat mandarine

Sans viande

Axoia végétarien

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc *

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçons : pain, œuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, œuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de vôtre compréhension. 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026



LABASTIDE

LUNDI






















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

Entrée	 Oeuf mayonnaise 	 Taboulé	 Coleslaw	 Salade de blé 	 Velouté de petits pois 
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO 	 Bœuf bourguignon	 Poisson pané	 Cordon bleu	 Tartiflette* 
Accompagnement	Boulgour	 Haricots verts BIO persillés	 Purée de potiron	 Carottes méridionales	***
Produit laitier	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Saint Paulin	 Yaourt fermier nature / Yaourt aromatisé mater	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois	Fruit 	Confiture	 Compote pomme banane

Sans viande

Pizza au fromage

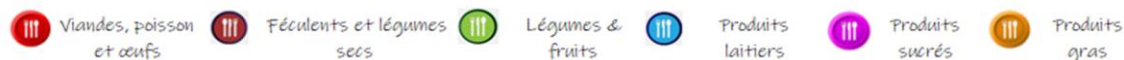
Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :



Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

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


Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons


Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Présence de porc *

Œuf de France 


Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

LABASTIDE













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	Céleri mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	 Colin sauce curry	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	 Sauce bolognaise au bœuf BIO 
Accompagnement	Semoule 	Choux fleurs BIO persillés 	Pommes rissolées	Cœur de laitue	Torsades 
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	Petit suisse aromatisé 	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit 	Maestro vanille	Cake au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

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

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Salade de pâtes napolì		Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées à l'orange
Plat principal	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Bœuf aux carottes	 Colin 3 céréales 	 Parmentier de canard 	 Omelette 
Accompagnement	Epinards béchamel	***	Haricots plats persillés	***	Riz à la tomate
Produit laitier	 Yaourt fermier sucré 	Fromage fouetté	Edam 	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper
Dessert	 Cookie 	Fruit	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme poire 

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise





Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poisson et œufs
  Féculents et légumes secs
  Légumes & fruits
  Produits laitiers
  Produits sucrés
  Produits gras

Compositions

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

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

Bœuf aux carottes : sauté de bœuf, carottes, bouillon de bœuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes es

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.

LABASTIDE













LUNDI

MARDI

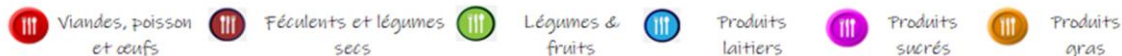
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort* 	Gratin de poisson 	Cheeseburger
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées 	Semoule 	Frites + ketchup
Produit laitier	Cantal 	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise 	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit 	Brownies
<u>Sans viande</u>	***	Escalope panée végétale	Palet maraicher	***	Fishburger
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

- Présence de porc *
- Oeuf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- Haute valeur environnementale 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHANDELEUR

Entrée	 Salade de pâtes méditerranéenne	 Coleslaw	 Salade de perles au surimi	 Velouté de potiron	 Pâté de campagne*
Plat principal	 Bœuf BIO aux olives	Falafels	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	Potée auvergnate*	 Poisson meunière
Accompagnement	 Légumes du marché	Purée de céleri	 Carottes BIO persillées	***	 Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré	Carré président	 Carré montsurrais à couper	 Yaourt nature fermier BIO + sucre / Yaourt sucré mater
Dessert	Fruit	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

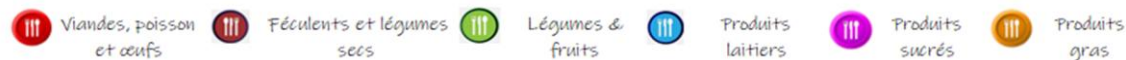
Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, persil, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

LABASTIDE

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités 	Taboulé 	Céleri mayonnaise	Tarte aux légumes	Salade de haricots verts 
Plat principal	 Sauté de poulet tandoori	 Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	 Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour 	Trio de légumes 	Frites au four	Petit pois cuisinés 	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper	Petit moulé	 Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre / Fromage blanc sucré mater
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 	Clafoutis pomme cannelle 	 Twibio au chocolat 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculeux et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron


Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis


Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Février 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Colin poêlé

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

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

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

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.