

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025

Bon Appétit 

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  CERTIFICATION NIVEAU 2	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais*  CERTIFICATION NIVEAU 2
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
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce tandoori	Potée aux légumes	***	***	Omelette
<u>Sans porc</u>					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 : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes
Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc *

Euf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Décembre 2025



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macédoine
Emincé de poulet
Pommes rissolées
Camembert à couper
Compote pomme poire

Sans viande

Galette pois et blé

Sans porc

Persillade de pomme de terre
Colin court bouillon
Poêlée printanière
Edam

Riz au lait

Céleri mayonnaise
Jambon blanc*
Lentilles cuisinées
Yaourt sucré

Croc fromage

Croc fromage



Salade de pâtes italienne
Saucisse aveyronnaise*
Choux fleurs persillés
Carré président

Fouace campagnarde

Poisson meunière

Poisson meunière

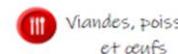


Velouté de potiron
Lasagnes aux légumes du soleil

Petit suisse aromatisé



Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



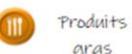
Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *

Oeuf de France



Label rouge

Pêche responsable

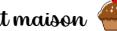
Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



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. Gratinée mozzarella, fromage râpé, emmental, paprika.

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

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

MENU DE NOËL

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras



* 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



MARDI

Salade de lentilles

Niveau 2

Farçous aveyronnais

Jardinière de légumes

Niveau 2

Buchette mélangée à couper

Mousse au chocolat

Saucisson à l'ail*

Tarte au saumon

Chou vert braisé

Petit suisse aromatisé

Fruit

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière

Duo de crudités

Gnocchis carbonara*

Petit louis

Flan vanille

- Avocat crevettes
- Filet de poulet sauce pain d'épices
- Gratin dauphinois
- Clémentine + chocolat
- Bûche chocolat mandarine

Aiguillette de saumon meunière

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

Farçous : 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

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 05 au 09 Janvier 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

ÉPIPHANIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Oeuf mayonnaise
Tajine au pois chiche BIO
Boulgour
Saint Nectaire
Fruit

Sans viande

Sans porc

Taboulé
Bœuf bourguignon
Haricots verts BIO persillés
Petit suisse sucré
Brioche des rois

Pizza au fromage

Coleslaw
Poisson pané
Purée de potiron
Saint Paulin
Fruit

Salade de blé
Cordon bleu
Carottes mérindionales
Yaourt fermier nature / Yaourt aromatisé mater
Confiture

Croc fromage

Velouté de petits pois
Tartiflette*

Samos

Tartiflette végétarienne

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :

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

Présence de porc *

Oeuf 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

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 boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

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

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 12 au 16 Janvier 2026



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

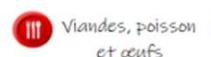
Galette pois et blé

Omelette

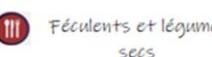
Sauce bolognaise végétale

Sans porc

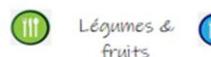
Les familles d'aliments :



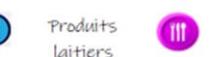
Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 boeuf,roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate
Cake au chocolat : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

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 19 au 23 Janvier 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes napolitaine	Salade de riz	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

-  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 Coeur

Compositions

Salade de pâtes napolitaine : 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 

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 26 au 30 Janvier 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

- 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
- Produit en Occitanie

Compositions

- Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
- Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousses 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

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 02 au 06 Février 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHANDELLEUR

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes méditerranéenne
Bœuf BIO aux olives
Légumes du marché
Edam
Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Sans porc

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

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
- Produit en Occitanie



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

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

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

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 09 au 13 Février 2026



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* 	Oeufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour 	Trio de légumes 	Frites au four	Petit pois cuisinés 	Coquillette
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

Sans porc

Les familles d'aliments :

 Viandes, poisson et œufs

 Féculents et légumes secs

 Légumes & fruits

 Produits laitiers

 Produits sucrés

 Produits gras

Présence de porc *

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

 Haute valeur environnementale

 Dessert maison

 Yaourt des Pyrénées

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

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

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Betteraves vinaigrette
Saumon crème citron
Pennes
Chanteneige
Crème vanille

MARDI

Velouté carottes/patate douce
Gnocchis BIO sauce tomate basilic

Yaourt sur lit d'abricots
Fruit

MERCREDI

Salade automnale
Bœuf bourguignon
Gratin dauphinois
Petit moulé ail et fines herbes
Colin poêlé

Colin poêlé

JEUDI

Persillade de pomme de terre
Saucisse aveyronnaise*
Jardinière de légumes
Coulommiers à couper
Compote pomme poire

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Samoussa aux légumes
Riz cantonais*

Petit suisse aromatisé
Salade d'ananas

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Les familles d'aliments :

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

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 boeuf, 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 *

Euf 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.