



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

ENTRÉE	Coloslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Petit louis	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Colin sauce provençale

Palet montagnard

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- 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

Nos salades et nos plats composés

Coloslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales
Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Blé provençal	Macédoine	Tarte au fromage	Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boullgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse nature + sucre	Camembert à couper
DESSERT	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Calamars à la romaine

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

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

Nos salades et nos plats composés

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

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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 arlequin	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison

Sans viande

Hoki sauce citron

Roulé végétal

Potée aux légumes

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf
Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry
Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

- 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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	Macédoine	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Emmental	Tartare	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés
Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- 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

Nos salades et nos plats composés

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

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon



- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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
CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw	Salade de haricots rouges	Cœur de batavia	Salade de riz arlequin
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Bœuf aux olives	Haut de cuisson rôti Emincé mater	Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré président	Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce échalotte

Croc veggie tomate

Tartiflette sans viande

Sans porc

Tartiflette sans viande

Les familles d'aliments :

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

- 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

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

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

Nos sauces

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Taboulé	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Edam	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Flan chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Calamars à la romaine

Sans porc

Surimi mayonnaise

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

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

Duo de crudités : céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

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

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 17 au 21 Février 2025

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Œuf mayonnaise

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Piémontaise		Céleri mayonnaise		Crêpe au fromage		Macédoine		Salade de pois chiche portugaise	
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet rôti		Haché de bœuf au jus		Rôti de dinde au jus		Rougail saucisse*		Calamars à la romaine	
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes		Lentilles cuisinées		Petits pois cuisinés		Riz créole		Poêlée brocolis champignons	
PRODUIT LAITIER	Carré président		Petit suisse sucré		Vache picon		Yaourt aromatisé		Cantal	
DESSERT	Maestro vanille		Fruit		Marbré aveyronnais		Fruit		Flan caramel	

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki sauce rougail

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- 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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.