



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de riz au surimi	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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

Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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.



VENDREDI i MENU A TENEVS

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade des îles	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf strogonov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	Vache picon
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature BIO	Carré montsurrais BIO à couper	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

Nuggets de blé

Sans porc

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 des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

Entrée		Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Plat principal		Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Accompagnement		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Produit laitier		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Dessert		Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
		Compote pomme fraise	Fruit	Spéculos	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculets 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 pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

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 remercier 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	Taboulé	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt fermier à la framboise	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

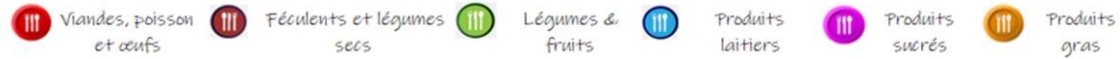
Surimi mayonnaise / Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise / Falafels

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

Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de riz	Coleslaw	Roulé au fromage	Salade du printemps
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Escalope viennoise	Œufs brouillés au fromage	Saucisse de Francfort*	Brandade de colin
Accompagnement	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	Trio de légumes	***
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Crème caramel

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

Escalope panée végétale

Roulé végétal

Roulé végétal

Sans porc

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

- Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette
- Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
- Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis
- Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail
- Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons
- Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

- 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots rouges	Salade asiatique	Salade de pâtes italienne	Cœur de laitue	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper	Yaourt fermier à la framboise	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Sans porc

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

Compositions

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Salade de haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomate, épices mexicaine, vinaigrette
Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, cannelle, curcuma
Poêlée cordiale : carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons

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.



LABASTIDE














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Œuf mayonnaise	Macédoine	 Salade de blé tomate feta	Crêpe au fromage	 Jour Férié
Plat principal	 Tortellini pomodo e mozzarella	 Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron	 Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	 Légumes du marché	 Haricots beurre persillés	
Produit laitier	Carré de l'est à couper	 Yaourt nature BIO + sucre  Yaourt sucré mater	Carré président	Petit suisse sucré	
Dessert	 Fruit	 Petit beurre	Mousse au chocolat	 Fruit	

Sans viande

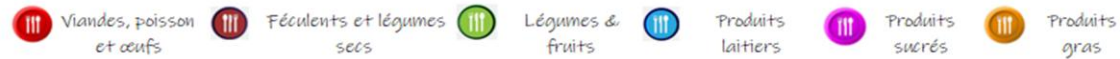
Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

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


Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence


Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de boeuf

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 

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Taboulé	Coleslaw		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille		

Sans viande

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

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

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

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

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

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

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.



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

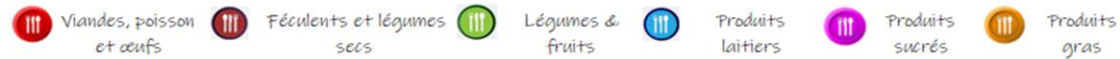
Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Œuf mayonnaise

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

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au jambon*	Cœur de laitue
Plat principal		Haché de bœuf BIO au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert		Fruit	Madeleine	Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

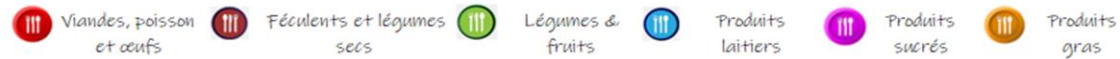
Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

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

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

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

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanile

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.