



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025



LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
Plat principal	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes	Saucisse aveyronnaise	Omelette	Moqueca au poulet
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts méridionaux	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
Produit laitier	Yaourt fermier	Cantal	Madeleine	Gouda	Petit moulé
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande  
Sans porc

Boulette végétale sauce milanaise

\*\*\*

Escalope panée végétale  
Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

## 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

## Compositions

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

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

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Mars 2025



LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Cœur de batavia	Crêpe au fromage
Plat principal	 <b>Cordon bleu</b>	 <b>Bœuf strogonov</b> 	 <b>Poisson meunière</b>	 <b>Parmentier de canard</b>	<b>Palet montagnard</b>
Accompagnement	<b>Brocolis persillés</b> 	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Epinards béchamel</b> 	***	<b>Carottes méridionales</b>
Produit laitier	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> 	<b>Carré président</b>
Dessert	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Crème vanille</b>	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Fruit</b> 

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

\*\*\*

Brandade de morue

\*\*\*

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

## Compositions

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

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

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

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail


Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Mars 2025



LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Coleslaw	Blé provençal	Pâté de campagne*	Radis beurre
Plat principal	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater	Colin fish and chips	Tortellini provençal
Accompagnement	Röstis	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Ratatouille	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Pont l'évêque à couper	Emmental
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit	Crème chocolat	Cake maison à la vanille

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Œuf mayonnaise

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

## Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

Présence de porc \*

Œuf 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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Mars 2025



LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	Salade de riz au thon
Plat principal	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf	Colin poêlé	Gratin de tortis à la provençale	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Blé	Petits pois / carottes	***	Jardinière de légumes
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Vache picon	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc sucré mater
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris Brest	Fruit

Sans viande  
Sans porc

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

\*\*\*

\*\*\*

Croc veggie tomate  
Croc veggie tomate

**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

## Compositions

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

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

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

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, pain d'épices, bière, oignons

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail


Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025



LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de blé	Duo de choux vinaigrette	Jambon sec*	Concombre vinaigrette
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
Produit laitier	Carré montsurais à couper	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Petit moulé
Dessert	Crème caramel	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

**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

## Compositions

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

Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, vinaigrette

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

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

Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, 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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

**Chocolat  
à la  
fête**

LABASTIDE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles	Radis croq'sel	Céleri mayonnaise	Coeur de batavia
Plat principal	Falafels	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Chèvre tine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Petit louis
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques
	***	Palet montagnard	***	Omelette	Aiguillette de saumon meunière
				Omelette	

Sans viande

\*\*\*

Palet montagnard

\*\*\*

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

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

## Compositions


Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella


Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

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<sup>er</sup> 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Perles aux légumes	Duo de crudités	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	Tarte au fromage
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
Accompagnement	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
Produit laitier	Pont l'évêque à couper	Yaourt brassé banane	Fromage fouetté	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Œuf en neige

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

**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

### Compositions

Perles aux légumes : pâte perle, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

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

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry

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

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

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<sup>er</sup> 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  
Férié

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Salade de pâtes napolitaines	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cœur de laitue
Plat principal		Blanquette de poulet	Axoa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
Accompagnement		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
Produit laitier		Yaourt fermier	Coulommiers à couper	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
Dessert		Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande  
Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axoa végétarien

Galette quinoa provençale  
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

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

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

Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

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

- 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<sup>er</sup> 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.