

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Radis croq sel	Velouté pomme de terre poireaux
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Brandade de colin	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	***	Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Lasagne au saumon

Croc fromage

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 : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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	Céleri mayonnaise	 Rosette*	Carottes rapées	Piémontaise	Coleslaw
Plat principal	 Rôti de porc au jus *	 Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Paupiette de veau sauce forestière	Pizza au fromage	 Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes 	Riz 	Haricots verts persillés 	Farfalles 
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé 	Vache picon	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit 	Compote pomme abricots	Fruit 	Éclair au chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Hoki sauce citron

Sans porc

Palet maraicher

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette, persil

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

Sauce Forestière : roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon

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


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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron	Salade de pâtes méditerranéenne	Duo chou rouge/carottes vinaigrette	Salade de blé
Plat principal	 Cordon bleu	Tortellini provençal	 Sauté de porc sauce moutarde	Sauté de veau marengo	 Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Poêlée cordiale	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Confiture	Pêche au sirop	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte au fromage

Omelette

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
Salade de pâte méditerranéenne : herbes de provence, olive noire, tomate, pâte
Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

Présence de porc *







Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 24 Mars 2024



JEUDI

VENDREDI

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MENU TOUT SCHUSS !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage	Paté de campagne*	Coeur de laitue	Macédoine
Plat principal	Emincé de poulet fermier	Boulette végétale à la tomate	Calamars à la romaine + citron	Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Choux fleurs paprika	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Crème anglaise	Munster à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Brioche tranchée	Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette quinoa provençale

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Croziflette aux champignons

Croziflette aux champignons

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

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 lentilles	Betteraves ciboulette	Piemontaise	Velouté de courgette	Radis croq sel
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov	Jambon blanc *	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président	Gouda	Camembert à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Madeleine	Flan vanille	Fruit	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

Omelette

Sans porc

Omelette

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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry

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

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



VENDREDI

PÂQUES

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur	Blanquette de poulet	Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Tartare	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit louis
Dessert		Compote de pomme	Fruit	Fruit	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques

Sans viande

Sans porc

Blanquette de poisson

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de de provence

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

Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide
Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Blé provençal	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise	Cœur de scarole
Plat principal	Roti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise *	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Gnocchis à la tomate	Brocolis persillés	Torsades	Carottes au cumin	***
Produit laitier	Vache qui rit	Mimolette	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Barre bretonne

Sans viande

Palet montagnard

Colin sauce beurre blanc

Oeufs brouillés au 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

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives, thon, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, bouillon de volaille, ail, carotte, persil, crème liquide, oignon
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 15 au 19 Avril 2024



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz maison	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées à l'orange	Salade de lentilles
Plat principal	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce foresti AB	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Boullgour	Poêlée cordiale	Pommes noisette + ketchup	Ratatouille
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Coulomiers à couper	Yaourt brassé fraise AB	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Petit beurre	Fruit

Sans viande

Colin sauce thym citron

Surimi mayonnaise / Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise







Roulé végétal

Roulé végétal

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : tomate, riz, maïs, sauce salade, mayonnaise

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon


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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Salade de haricots verts	Piémontaise	Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Nuggets de blé	Rôti de porc sauce barbecue*	Pilon de poulet rôti	Couscous (boulette/merguez)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé	Légumes du marché	Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré montsurrais à couper	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce Nantua







Omelette

Couscous végétarien

Sans porc

Hoki sauce Nantua

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

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

Couscous : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

Nos sauces

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

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

Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	Petit louis	Saint Nectaire		Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Œuf mayonnaise

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes persillées			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt brassé à la banane			
Dessert	Fruit	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Sans porc

Colin sauce Dugléré

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

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille
Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.