



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025

REPAS FROID



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Melon	Chou blanc vinaigrette	Salade de tomates
Plat principal	Thon mayonnaise	Œuf mayonnaise	Tarte aux légumes	Aiguillette de poulet	Jambon blanc *
Accompagnement	Salade de blé	Taboulé	Salade de lentilles	Salade de pois chiche à la portugaise	Perles aux légumes
Produit laitier	Edam	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Madeleine	Fruit	Riz au lait

Sans viande

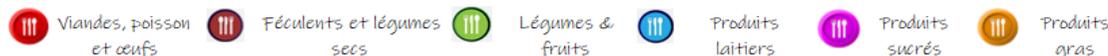
Pizza au fromage

Terrine de poisson

Sans porc

Terrine de 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

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

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

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

REPAS FROID

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Navet mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade de tomate	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte au fromage	Pilon de poulet froid	Œuf mayonnaise	Thon mayonnaise	Rôti de dinde
Accompagnement	Chips	Piémontaise	Salade de riz	Salade de blé	Taboulé
Produit laitier	Tartare	Yaourt brassé à la banane	Cantal	Yaourt fermier + sucre	Chanteneige
Dessert	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Farçous aveyronnais

Sardine

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

Compositions

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

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

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

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignonne : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, herbe de provence, laurier

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

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

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 pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne	Salade de lentilles	Tomates mozzarella	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori	Mijoté de porc sauce normande	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Haut de cuisse rôti Emincé mater
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades	Carottes persillées	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette	Fruit	Flan vanille	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise/Poisson mariné

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

- 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

Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coloslaw	Roulé au fromage	Salade asiatique	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	 Carbonade de bœuf	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Colin poêlé	Escalope panée végétale	 Hachis parmentier 
Accompagnement	Blé 	Epinards béchamel 	Riz crémeux	Légumes du marché 	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	Yaourt brassé à la fraise 	Emmental	Petit louis	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise 	Fruit 	Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits rouges 	Fruit 

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Croc veggie 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 asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons

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

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

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

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	Salade de riz arlequin	Pâté de campagne*	Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Brocolis persillés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature Fromage blanc sucré	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	Cookie	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets
Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes
Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil

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	Œuf mayonnaise	Blé provençal	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Bœuf strogonov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde	Crème vanille	Fruit	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

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

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

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noire, herbe de provence

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

Présence de porc *

Euf 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

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 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées	***	Patate douce et pomme de terre persillées	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

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

Compositions

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise
Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, cannelle, clou de girofle, curcuma, piment
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym
Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc



- 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Octobre 2025



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Cœur de batavia
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Riz jaune	Poêlée printanière	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris brest

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Roulé végétal

Sans porc

Croc fromage

Roulé végétal

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 choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette
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
Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre
Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille
Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 27 au 31 Octobre 2025



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Piémontaise	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	Petit louis	Crème anglaise	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquille

Œufs brouillés + coquille

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

Compositions

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail
Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma
Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil
Coquiflette : coquille, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

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	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Cœur de laitue	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boullgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

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

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, mayonnaise

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

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

Entrée	Coloslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyonnaise*		Haut de cuisse rôti Emincé mater	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie		Fruit	Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

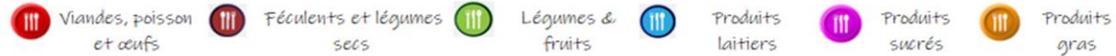
Axoa végétarien

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

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

Coloslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

- Euf 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 riz	Carottes râpées	Tarte au fromage	Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Nuggets de poulet	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***	Haricots verts persillés	Macaronis	Carottes persillées
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré	Tartare	Petit suisse sucré	Carré montsurraisi à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

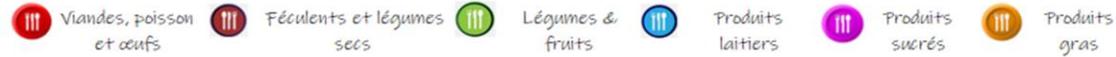
Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi 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

Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
Far breton : farine, œuf, sucre, lait, pruneaux

Présence de porc *

- Euf 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	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines	Cœur de palmier	Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry	Saucisse aveyronnaise*	Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

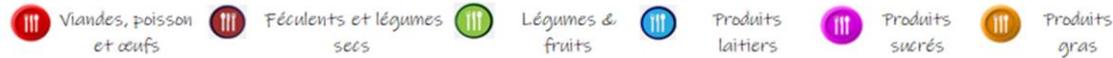
Escalope panée végétale

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

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 napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

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

Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail

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

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

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.