



LABASTIDE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron	Salade de blé
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde*	Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles	Brocolis méridionaux	***
Produit laitier	Carré ligueuil à couper	Yaourt sucré	Tartare	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Maestro chocolat	Flan caramel	Fruit
<u>Sans viande</u>	Colin sauce curry	Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale	Hoki sauce citron	***	Lasagne au saumon
<u>Sans porc</u>		Œuf mayonnaise	Hoki sauce citron		

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, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES :

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

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

- * 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	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet maternelle	Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

Sans porc

Pizza 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

* 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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

AFRICA TOUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napolitaines	Persillade de pomme de terre	Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière + citron	Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature Yaourt sucré maternelle	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture	Compote de pomme	Gâteau à la banane	Fruit

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

Velouté carottes/patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage

NOS SAUCES :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

* 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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023



VENDREDI

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU PORTUGAIS

Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	 Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	 Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré	Edam	Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan

Sans viande

Tarte au fromage

Crêpe au fromage

Oeuf brouillé à la tomate

Sans porc

Crêpe au fromage

Oeuf brouillé à la tomate

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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

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

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

* Présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SAUCES :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de pâtes italienne	Cœur de scarole
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardinière de légumes	Pommes vapeur persillées	Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Omelette au fromage

Sans porc

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments : Viande, poisson et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

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

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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 10 au 14 Avril 2023



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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



* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

NOS SAUCES :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française







Certification environnementale niveau 2



LABASTIDE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Wings de poulet fermier	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Légumes du marché	Boullgour	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit
<u>Sans viande</u>	***	<u>Escalope panée végétale</u>	<u>Hoki sauce beurre blanc</u>	<u>Œuf brouillé à la tomate</u>	<u>Paëlla au poisson</u>
<u>Sans porc</u>					

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




NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, ail, vinaigrette
- Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence
- Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate
- Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paëlla

NOS SAUCES :

- Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine
- Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de boeuf, oignons, herbes de provence

- * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

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	Piémontaise	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçons	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané + citron
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Omelette

Lasagne chèvre épinards

Surimi mayonnaise

Sans porc

Omelette

Surimi mayonnaise

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Farçons : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

NOS SAUCES :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, epice colombo

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope de poulet panée	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte persillée	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt sucré	Coulommiers à couper
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Boulette végétale à la tomate

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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

NOS SAUCES :

Sauce au cidre : fond brun, roux blanc, cidre, oignons

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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.