



GENTRE DE LOISIRS

Menus du 25 au 29 Août 2025



MARDI



GRENADE

LUNDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	Melon	
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Riz cantonais	
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Salade de riz	Jardinière de légumes	***	
Produit laitier	Pommes rissolées	Gouda	Pâtes au pesto	Petit louis	
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Buchette mélangée à couper	***	
	Fruit		Compote pomme pêche		

Sans viande

Palet italien

Thon mayonnaise

Calamars à la romaine

Sans porc

Thon mayonnaise

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

Riz cantonais : riz, omelette, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.



GENTRE DE LOISIRS

Menus du 18 au 22 Août 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	***	***
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Boulette de bœuf aux carottes	Œuf mayonnaise	Poisson pané + citron	Moqueca au poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Salade de pomme de terre	Haricots verts persillés	Coquillettes
Produit laitier	Fromage fouetté	Boullgur	Vache picon	Röstis	Courgettes méridionales
Dessert	***	Petit suisse aromatisé	***	Camembert à couper	Yaourt nature + sucre
	***	***	***	***	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Gratin de poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olives noires, herbes de provence

Gratin de poisson : cube de poisson, fruits de mer, sauce curry

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre

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

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

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

Présence de porc *

Œuf 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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	Melon	Salade de pois chiche à la portugaise	***
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux	Pennes	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Edam	Potatoes	Poêlée cordiale	Riz	Carottes persillées
Dessert	***	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Croc lait
	***	Fruit	***	***	Riz au lait

Sans viande

Sans porc

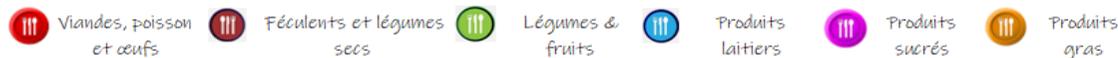
Tarte au fromage

Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinée mozzarella, fromage rapé, emmental, paprika.

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

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

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert						
	Coleslaw	Bœuf bourguignon	Boulgour	Haricots plats persillés	Tartare	Fruit	Concombre vinaigrette	Rougail saucisse*	Sauté de poulet au jus	Poisson meunière + citron
		Légumes du marché	Coules rayés	Yaourt brassé à la banane	Cantal	Riz créole	Trio de légumes	Piperade basquaise	Blé	Purée de pomme de terre
						Yaourt fermier + sucre	Chanteneige	Gâteau basque		

Sans viande

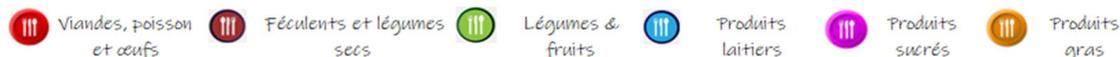
Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

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

Sauce bourguignon : 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

- 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

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***				***
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori	Salade de lentilles	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades	Carottes au cumin	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Purée de patate douce	Poêlée campagnarde	Petit pois cuisinés	Carré montsurais à couper	Pommes noisettes
Dessert	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Flan vanille	Petit suisse sucré
	Fruit	***	***	***	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

Poisson mariné

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade brésilienne : cœur 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

Présence de porc *

Œuf 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.



VENDREDI

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Colin poêlé	Escalope viennoise	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel	Riz crémeux	Légumes du marché	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise	Emmental	Coquillettes	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	***	***

Sans viande

Sans porc

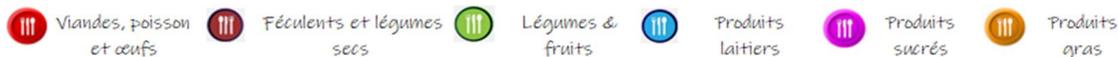
Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Croc veggie tomate

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

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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Betteraves ciboulette	Paupiette de veau sauce poivre	Boullgour	Fromage blanc nature	***
***	Blanquette de dinde	Jardinière de légumes	Petit moulé	Fruit
***	Calamars à la romaine	Brocolis persillés	Yaourt aux fruits mixés	Cookie
Carottes râpées	Cassoulet*	***	Coulommiers à couper	***
***	Pizza des cimes	Cœur de laitue	Pommes rissolées	Petit suisse aromatisé
***	***	***	***	Fruit

Sans viande
Sans porc

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boullgour

Cassoulet végétarien
Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

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

- 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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	***	Salade automnale	***	***
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti	Bœuf stroganov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Pommes sautées	Carottes à la coriandre	Riz	Courgettes méridionales
Dessert	***	Camembert à couper	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
		Crème vanille	***	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Sans porc

Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Omelette

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, 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 stroganov : 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 *

Œuf 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
- SAVEURS STARN
- 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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Samoussa aux légumes	***	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule Haricots plats méridionaux	Carottes persillées Coquillettes	***	Patate douce et pomme de terre persillées Trio de légumes	Torsades Poêlée cordiale
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme
	Rougail poisson	Galette pois et blé	Pilao au poisson	***	***

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

- 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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***		***	
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Cœur de batavia
Accompagnement	Lentilles cuisinées Jeunes carottes	Haricots verts méridinaux Pommes noisettes	Riz jaune Ratatouille	Poêlée printanière Pommes vapeur	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Mousse au chocolat	***

Sans viande

Sans porc

Croc fromage

Croc fromage

Pizza au fromage

Roulé végétal

Roulé végétal

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

Ouf 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
- Produit en Occitanie

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 27 au 31 Octobre 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	***
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Haricots beurre méridionaux	Blé à la tomate	Petit louis	***	Flageolets
Dessert	Fromage blanc nature + sucre	Edam	***	Brownies	Buchette mélangée à couper
	Fruit	Crème vanille	***	***	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquille

Sans porc

Œufs brouillés + coquille

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

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

- 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Salade de pâtes au thon	Macédoine	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 meuniere
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boullgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Riz	Poêlée campagnarde	Farfalles	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Edam	 Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	***	***
	Compote de pomme	Fruit	***	***	***

Sans viande

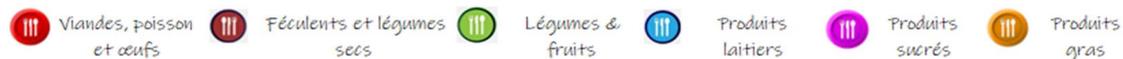
Sans porc

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :



Compositions

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 *

Ouf 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

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***			***	***	Velouté de potiron 
Plat principal	 Saucisse aveyonnaise* 			 Haut de cuisse rôti	 Omelette 	 Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup Jardinière de légumes 			Riz crémeux Blette à la tomate	Duo brocolis/choux fleurs 	***
Produit laitier	Yaourt sucré 			Saint Nectaire 	Pâtes au pesto 	Petit suisse aromatisé
Dessert	 Cookie 			Fruit 	Petit louis Crème vanille 	***

Sans viande

Galette pois et blé

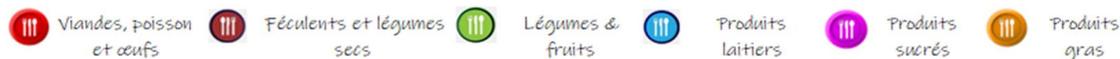
Axoa végétarien

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

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 *

Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	Chou rouge vinaigrette	***
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	***	Ratatouille	Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Röstis	Fromage blanc sucré	Pommes vapeur	Choux fleurs persillés	Boulgour
Dessert	Gouda	Tartare	Compote pomme banane	Petit suisse sucré	Carré montsurraais à couper
	Flan vanille	Fruit		***	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

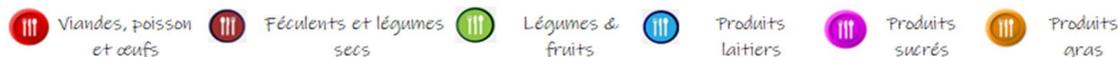
Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Colin sauce échalotte

Les familles d'aliments :



Compositions

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 *

Œuf 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



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
	Betteraves ciboulette			
	 Colin sauce Nantua			
	Semoule			
	Piperade basquaise			
	Fromage blanc nature			

		Salade de pâtes napolitaines		
		 Sauté de poulet au curry		
		Haricots beurre méridionaux		
		Blé		
		Carré roussot à couper		

			Saucisse aveyronnaise*	
		Lentilles cuisinées		
		Carottes persillées		
		Yaourt fermier à la myrtille		
		Fruit		

			Tarte butternut comté	
		Purée de pomme de terre		
		Poêlée cordiale		
		Samos		
		Crêpe vanille		

			Velouté de choux fleurs	
			Raviolis au bœuf + râpé	

			Petit suisse aromatisé	

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes
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 *

Ouf 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
- Saveurs d'Ararn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

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.