



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Février 2026

Bon Appétit

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de choux BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia	***
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Bœuf aux olives	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Riz	Edam	Petits pois cuisinés	Yaourt fermier BIO sucré	Riz pilaf
Dessert	***	***	Tarte aux poires	***	Compote de pomme
	Fruit				Croc fromage

Sans viande

Colin sauce citron

Sans porc

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

Compositions

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

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

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

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 02 au 06 Mars 2026

Bon Appétit

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Piémontaise	***	***	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Tortellini aux bolets	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Haricots plats persillés	***
Produit laitier	Jardinière de légumes	Blé	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
Dessert	Cantal	***	Œufs en neige	Fruit	***
Sans viande	Galette pois et blé	Tarte aux légumes	Boulette végétale à la tomate	***	
Sans porc		Tarte aux légumes			

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

Piémontaise: pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices espagnoles, pulpe de tomate, concentré de tomate

Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Salade de pâtes italienne	***	Paupiette de veau sauce tomate et oignons	***	Cœur de batavia	***
Colin sauce colombo		Boulgour		Raclette*	
Haricots verts BIO méridionaux		Choux de Bruxelles			
Riz		Coulommiers BIO à couper		Pommes rissolées	
***		Crème vanille		Petit louis	
Fruit		Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons		Compote pomme banane	

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

Compositions

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

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Mars 2026

Vive le
printemps

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

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

Compositions

Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre: riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash: roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, laurier

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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Mars 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

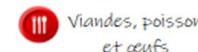
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Macédoine	Salade de riz au surimi	***	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes CERTIFICATION NIVEAU 2	Blé CERTIFICATION NIVEAU 2	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel CERTIFICATION NIVEAU 2
Produit laitier	Haricots blancs cuisinés CERTIFICATION NIVEAU 2	Brunoise de légumes	Yaourt sucré	Carré président	Riz
Dessert	Pointe de brie à couper	Fruit	***	Paris Brest	Fruit CERTIFICATION NIVEAU 2
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale à la tomate	***	Croc veggie tomate	Sauce sicilienne	***
<u>Sans porc</u>	Boulette végétale à la tomate			Sauce sicilienne	

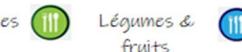
Les familles d'aliments :



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 Coeur



Produit en Occitanie

Compositions

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc *

Euf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Mars au 03 Avril 2026



VENDREDI
MENU À L'ENVERS !

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Donut

Nuggets de poulet

Frites au four + ketchup

Coleslaw

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Hoki sauce citron

Sans porc

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

Compositions

Salade des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

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

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées





RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

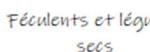
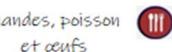
Féculents et légumes secs

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

Compositions

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

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, oeuf, sucre, chocolat

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Avril 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Blanquette de dinde
Brocolis persillés
Potatoes
Petit suisse aromatisé

Duo de crudités
Saumon crème citron
Pennes
Jardinière de légumes

Saucisson à l'ail*
Sauté de porc au cidre*
Haricots blancs cuisinés / Carottes
Emmental

Concombre au fromage blanc
Axo de bœuf
Riz
Piperade basquaise

Salade de blé printanière
Pizza aux légumes
Cœur de batavia
Petit suisse sucré

Sans viande

Tarte au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

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

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Avril 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Bœuf BIO provençal
Blé
Brunoise de légumes
Petit louis
Flan vanille

Escalope viennoise
Purée de carottes
Petit suisse sucré
Fruit

Coleslaw
Œufs brouillés au fromage
Coquillettes
Choux fleurs paprika

Fruit au sirop

Roulé au fromage
Saucisse de Francfort*
Gratin dauphinois

Fruit

Salade du printemps
Brandade de colin

Buchette mélangée à couper

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

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



Produit en Occitanie

Compositions

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

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

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

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

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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 Avril au 01 Mai 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Galette pois et blé
Poêlée cordiale
Riz crémeux
Coulommiers BIO à couper
Maestro chocolat

Jambon grill au jus*
Pommes rissolées
Ratatouille
Yaourt fermier à la framboise
Fruit

Poisson meunière
Epinards à la crème
Boulgour
Cantal
Compote pomme poire

Cœur de laitue
Pilao

Gâteau basque

#VALEUR!

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

- (III) Viandes, poisson et œufs
- (III) Féculents et légumes secs
- (III) Légumes & fruits
- (III) Produits laitiers
- (III) Produits sucrés
- (III) 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

Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, canelle, curcuma

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

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Mai 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

OEuf mayonnaise
Tortellini pomodo e mozzarella

Fruit

Macédoine
Bœuf à la catalane
Purée de pomme de terre
Yogurt nature BIO + sucre

Salade de blé tomate feta
Paupiette de veau sauce forestière
Légumes du marché
Macaronis

Mousse au chocolat

Saucisse aveyronnaise*
Haricots beurre persillés
Gnocchis à la crème
Petit suisse sucré
Fruit

#VALEUR!

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale

Dessert maison



Yogurt 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

Compositions

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

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de bœuf

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

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 11 au 15 Mai 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Rougail saucisse*

Riz

Poêlée printanière

Saint Nectaire

Fruit

Rougail poisson

Rougail poisson

Pizza au fromage

Haricots plats à la tomate

Pâtes au pesto

Petit suisse aromatisé

Twibio au chocolat

Sauté de dinde au curry

Pommes sautées

Choux de Buxelles

Chanteneige

Fruit

Quenelles de brochet sauce Nantua



Fermé

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 Coeur



Produit en Occitanie

Compositions

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

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

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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Mai 2026



**ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI**

VENDREDI

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Carottes râpées	
Fideua	

Yaourt fermier sucré	

Haut de cuisse rôti	
Brocolis BIO béchamel	
Blé	
Vache qui rit	
Fruit	
Palet à l'italienne	
Poisson mariné thym citron	

Sauté de bœuf sauce kokkinisto	
Semoule	
Brunoise de légumes du soleil	
Pointe de brie à couper	
Compote de pomme	

Salade de pois chiche à la grecque	
Tortilla pomme de terre oignons	
Cœur de laitue	

Fruit	

Concombre BIO maïs vinaigrette	
Colin fish and chips	
Frites au four	

Apple pie	

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Compositions

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

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mai 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc



Haché de bœuf BIO au jus



Courgettes à la tomate

Boulgour

Camembert à couper

Fruit

Pizza au fromage

Viandes, poisson et œufs

Sauté de poulet sauce forestière

Riz jaune

Epinards béchamel



Yaourt fermier sucré

Madeleine

Paupiette de saumon sauce forestière

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Colin 3 céréales



Haricots verts persillés

Pommes noisettes

Tartare

Fruit

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Cœur de laitue



Gnocchis BIO à la provençale

Cake vanille



Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

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

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

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.