



GRENADE

LUNDI

MARDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Salade de tomate basilic	***
Plat principal	Suppétie de veau sauce tomate et oignons	Œuf BIO mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Parmentier de canard	Colin 3 céréales
Accompagnement	Brocolis persillés Pommes noisettes	Salade de riz	Haricots beurre persillés Semoule	*** Petit louis	Aubergines persillées Pâtes au pesto
Produit laitier	***	Cantal	***	***	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	***	Fruit
	Croq veggie tomate	***	Poisson meunière	Brandade de morue	***

Sans viande

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, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Salade de blé printanière : blé CÉL, macédoine CÉL, vinaigrette
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

Entrée	Carottes râpées	***	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour Haricots plats méridionaux	Brocolis persillés Pommes sautées	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	Gouda	***	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Flan caramel	Fruit	***	Fruit	***

Sans viande

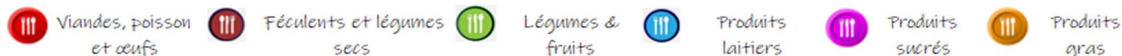
Hoki sauce citron

Farçons aveyronnais + ketchup

Galette pois et blé

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS FROID	VENDREDI
Entrée	Salade Marco Polo	Salade de perles avocat feta	***	Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Paupiette de veau sauce forestière	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées Petits pois cusinés	Frites au four	Courgettes BIO à la tomate Blé	Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto Poêlée cordiale
Produit laitier	***	***	Yaourt fermier à la framboise	Edam	***
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche	Pastèque	***	Fruit
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Tarte aux légumes	Croc fromage	***	Thon mayonnaise Thon mayonnaise	***

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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 15 au 19 Juin 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées	Melon	***	***
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Chipolatas grillées*	Sauce sicilienne	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux Riz crémeux	***	Salade de riz	Torsades Haricots verts persillés	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	***	***	Cantal	Tomme blanche
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze
	Falafels	***	Thon mayonnaise Thon mayonnaise	***	Fajitas végétarien
	<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>				

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, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

MENUS DES ENFANTS GOUZE

Entrée	***	Carottes râpées	Melon	***	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Chipolatas grillées*	Sauce sicilienne	Haché de bœuf
Accompagnement	Brocolis méridionaux Riz crémeux	***	Salade de riz	Torsades Haricots verts persillés	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	***	***	Cantal	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze
<u>Sans viande</u>	Falafels	***	Thon mayonnaise	***	Pizza de saison
<u>Sans porc</u>			Thon mayonnaise		

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, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
REPAS FROID

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	***	Salade de tomates au basilic	***	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Purée de céleri	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Potatoes	***	Coquillettes	***
Dessert	***	Carré président	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Gâteau basque

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Galette quinoa provençale

Persillade de pomme de terre + œuf

Persillade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré

Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENUS DES ENFANTS BASTIDE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENUS DES ENFANTS BASTIDE
Entrée	Betteraves feta	***	Salade de tomates au basilic	***	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Hot dog
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Purée de céleri	Trio de légumes	Frites au four + mayonnaise
Produit laitier	Camembert à couper	Potatoes	***	Coquillettes	***
Dessert	***	Carré président	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Mister freeze
<u>Sans viande</u>	***	Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	***	Hot dog végétarien
<u>Sans porc</u>		Tarte au fromage			Hot dog végétarien

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette
Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	***	***	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja	Gaucisse aveyronnaise*	Sandwich à monter
Accompagnement	***	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Aligot	Chips
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise	Semoule au thym	***	Yaourt à boire
Dessert	***	Fruit	Gouda	Cake à la vanille maison	***
<u>Sans viande</u>	***	***	Croq veggie tomate		***
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic C.E.2

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



CENTRE DE LOISIRS
Menus du 06 au 10 Juillet 2026

GRILLADE D'OCCITANIE
JEUDI VENDREDI

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	***	***	Acras de morue	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Tortellini pomodoro mozzarella	Carbonade de bœuf	Pilon de poulet/Chipolatas*	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Frites au four	Salade de riz	Carottes aux épices douces
Produit laitier	Bouलगour	Yaourt BIO fermier sucré	Carré montsurais à couper	***	Farfalles
Dessert	Saint Paulin	Fruit	***	Donut au chocolat	Tartare
	Compote de pêche				Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

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

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

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

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	***			***		
Plat principal	Haut de cuisse rôti			Boulette de bœuf à la tomate	Macédoine	Salade de riz mexicaine
Accompagnement	Rostis de légumes			Purée de pomme de terre	Jambon blanc*	Colin poêlé
Produit laitier	Fromage blanc sucré			Petit suisse aromatisé	Salade de pâtes	Ratatouille
Dessert	Plaisir lait noisette			Fruit	***	Pommes vapeur
					Mousse au chocolat	***
						Fruit

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Oeuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

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
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade de choux fleurs	***	Melon	***	Cœur de laitue
Plat principal	 Emincé de poulet sauce kebab	 Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse*	 Œuf BIO mayonnaise 	 Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Pommes rissolées Epinards à la crème 	 Lentilles cuisinées / Carottes 	Riz 	Salade de perles au surimi 	***
Produit laitier	***	Edam 	Petit moulé	Gouda	***
Dessert	Flan caramel 	Fruit 	***	Pastèque	Beignet à la pomme

Sans viande

Emincé végétal sauce kebab

Galette pois et blé



Rougail poisson

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :

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

Compositions


Salade de perles au surimi : perles HVE, surimi, curcuma, paprika, tomate B.I.O, mayonnaise, vinaigrette


Salade de haricots verts : haricots verts CE2, maïs, tomate B.I.O, vinaigrette

Sauce kebab : roux blanc, oignons, crème liquide, ail, épices kebab

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


Présence de porc *


Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée



GRENADE

LUNDI

MARDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	***	Melon	Salade de tomate BIO
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Thon mayonnaise	Poisson pané + citron	Hachis végétal aux lentilles	Paella au poulet
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Salade de riz	Haricots beurre méridionaux	***	***
Produit laitier	Blé	***	Pommes noisettes	Yaourt fermier BIO sucré	***
Dessert	Petit suisse aromatisé	Mister freeze	Emmental	***	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

Paella au 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, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons
Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarr

Fabriqué en aveyron

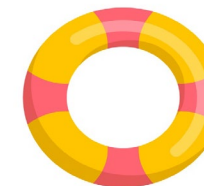
Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	***	Concombre maïs vinaigrette	***	Melon
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Paupiette de veau à la moutarde	Retortillat	Omelette	Chipolatas grillées*
Accompagnement	Boulgour Julienne de légumes	Rostis	***	Courgette BIO sauce salsa Riz créole	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	***	Vache picon	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	Salade d'ananas	Fouace campagnarde	Compote à boire
	Axoa végétarien	Croc fromage	***	***	Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine C&L, curry, vinaigrette

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

Sauce salsa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain

Retortillat : pomme de terre, tomate fraîche, crème liquide

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Duo de crudités	***	Tomates mozzarella	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce thym citron	Pizza aux légumes	Haché de bœuf au jus	Fideua
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Riz jaune	Salade du printemps	Frites au four	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	***	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Carré montsurais à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Compote pomme banane	***	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette quinoa provençale

Oeufs brouillés au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Sauce thym citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail, thym
Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

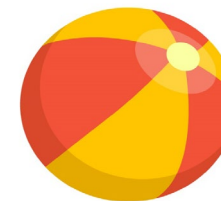
Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	***	***	Melon	***	***
Plat principal	Colombo de dinde	Boulette de bœuf à la crème	Tajine de pois chiche	Wings de poulet	Saucisse aveyronnaise*
Accompagnement	Blé	Jardinière de légumes	Semoule	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Poêlée cordiale	Riz jaune	Courgettes méridionales	Pommes vapeur	***
Dessert	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt sucré	Mousse au chocolat
	Fruit	Cookie	***	Calamars à la romaine	***
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale sauce colombo	Quenelle lyonnaise sauce Nantua	***		Thon mayonnaise
<u>Sans porc</u>					Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CE2, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée