



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Persillade de pomme de terre | Salade automnale | Friand au fromage | Betteraves BIO ciboulette | Salade de riz au surimi |
|-----------------|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Sauté de porc au caramel* | Cordon bleu (dinde) | Hoki sauce tandoori | Palet maraicher | Haut de cuisse rôti (poulet) |
| ACCOMPAGNEMENT | Choux fleurs persillés | Blé à la tomate | Carottes persillées | Purée de potiron | Haricots verts méridionaux |
| PRODUIT LAITIER | Pont l'évêque à couper | Yaourt fermier | Chanteneige | Petit suisse aromatisé | Edam |
| DESSERT | Compote de pomme | Fruit | Maestro chocolat | Fruit | Flan caramel |

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Calamars à la romaine

Sans porc

Tarte au fromage

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette
Salade de riz au surimi : riz, miette de surimi, poivrons, mayonnaise

Nos sauces

Sauce caramel : oignon, sucre, fond brun
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentrée, oignons, épices tandoori

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------|
| ENTRÉE | Carottes râpées | Salade de blé tomate feta | Œuf mayonnaise | Salade de pois chiche portugaise | |
| PLAT PRINCIPAL | Saucisse aveyronnaise* | Emincé de poulet BIO sauce forestière | Gratin de tortis à la provençale | Poisson meunière | |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes rissolées | Jardinière de légumes | *** | Blette à la tomate | |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Tartare | Camembert à couper | Petit suisse sucré | |
| DESSERT | Fruit | Mousse au chocolat | Fruit | Fouace campagnarde | |

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Croq veggie tomate

Sans porc

Colin sauce armoricaine

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé tomate feta : blé, tomates, feta, vinaigrette, herbes de provence
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

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

Nos sauces

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Navet mayonnaise | Riz niçois | Cœur de laitue | Velouté de courgette | Paté de campagne* |
|-----------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Raviolis oriental aux lentilles | Aiguillette de poulet au jus | Goulash de bœuf | Truffade* | Colin sauce citron |
| ACCOMPAGNEMENT | *** | Epinards béchamel | Coquillettes | *** | Légumes du marché |
| PRODUIT LAITIER | Petit louis | Petit suisse sucré | Cantal | Buchette mélangée à couper | Yaourt aux fruits mixés |
| DESSERT | Compote pomme fraise | Fruit | Flan chocolat | Fruit | Petit beurre |

Sans viande

Palet montagnard

Hoki sauce échalotte

Rétortillat

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives noires, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème, ail, persil

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

Raviolis oriental aux lentilles : Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

Nos sauces

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

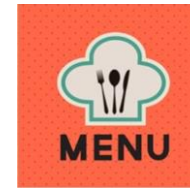
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | | Betteraves vinaigrette | Crêpe au fromage | Duo chou rouge/carottes râpées | Taboulé |
|-----------------|--|------------------------|----------------------|--------------------------------|------------------|
| PLAT PRINCIPAL | | Blanquette de dinde | Jambon blanc* | Omelette | Colin 3 céréales |
| ACCOMPAGNEMENT | | Blé | Choux de Bruxelles | Lentilles cuisinées | Trio de légumes |
| PRODUIT LAITIER | | Saint Nectaire | Yaourt brassé fraise | Pointe de brie à couper | Carré frais |
| DESSERT | | Maestro vanille | Fruit | Crêpe vanille | Fruit |

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

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

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

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

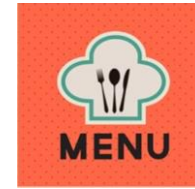
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | COLESLAW | ROSSETTE* | MACÉDOINE | VELOUTÉ DE POTIRON | SALADE DE BLÉ |
|-----------------|------------------------|--|------------------|--------------------|-----------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Carbonade de bœuf | Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé mater | Colin poêlé | Chili sin carne | Calamars à la romaine |
| ACCOMPAGNEMENT | Purée de potimarron | Haricots plats persillés | Frites au four | *** | Brocolis béchamel |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aromatisé | Fromage fouetté | Munster à couper | Yaourt fermier | Gouda |
| DESSERT | Fruit | Crème caramel | Compote de pomme | Fruit | Flan vanille |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise /Galette

Sans porc

Œuf mayonnaise

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

COLESLAW : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

VELOUTÉ DE POTIRON : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

SALADE DE BLÉ : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

CHILI SIN CARNE : haricots rouges, maïs, égréné végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

Nos sauces

SAUCE CARONADE : roux blanc, sucre, pain d'épices, bière, bouillon de boeuf

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

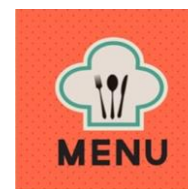
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE | Tarte au fromage | Carottes râpées au citron | Perles aux légumes | Cœur de laitue | Salade de riz |
| PLAT PRINCIPAL | Saucisse aveyronnaise* | Paupiette de veau à la crème | Rôti de dinde au jus | Gratin de la mer | Pizza aux légumes |
| ACCOMPAGNEMENT | Petit pois/carottes | Boullgour aux épices | Ratatouille | Rostis | Haricots beurre méridionaux |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Pont l'évêque à couper | Tartare | Mimolette | Petit suisse sucré |
| DESSERT | Fruit | Mousse au chocolat | Fruit au sirop | Compote pomme ananas | Fruit |

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette


Sans porc


Croc fromage


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

 Fabriqué dans le Tarn

 Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette


Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

Nos sauces


Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

Présence de porc *

Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

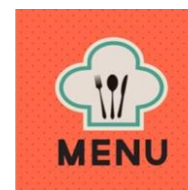
Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Chou rouge vinaigrette | Salade de pâtes arlequin | Salade asiatique | Velouté carottes/patate douce | Œuf mayonnaise |
|-----------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Bœuf bourguignon | Grignotines de porc sauce barbecue* | Nuggets de poisson | Paella au poulet | Curry de pois chiche |
| ACCOMPAGNEMENT | Blé | Choux fleurs persillés | Purée de potiron | *** | Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Tartare | Petit suisse aromatisé | Vache picon | Yaourt sucré | Livarot à couper |
| DESSERT | Flan caramel | Fruit | Eclair au chocolat | Fruit | Compote pomme abricots |

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

Paella au poisson

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes arlequin : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, vinaigrette, jus de citron, persil

Velouté carottes/patate douce : pomme de terre, patate douce, carottes, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Paella au poulet : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella

Curry de pois chiche : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, oignons, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

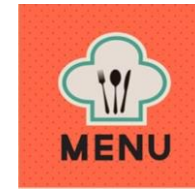
Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | COLESLAW | Crêpe aux champignons | Betteraves vinaigrette | Cœur de laitue | Salade de pomme de terre au thon |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Sauté de poulet basquaise | Galette pois et blé | Colombo de porc* | Cassoulet* | Hoki sauce bonne femme |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes rissolées | Brocolis persillés | Riz | *** | Carottes au cumin |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers à couper | Carré président | Fromage blanc nature | Gouda | Petit suisse aromatisé |
| DESSERT | Compote pomme poire | Fruit | Confiture | Clafoutis au chocolat | Fruit |

Sans viande

Colin sauce basquaise

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

Nos sauces

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

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

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

| ENTRÉE | Céleri mayonnaise | Salade de riz maison | Duo de crudités | Pomelo + sucre | Tarte au saumon |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Wings de poulet fermier | Cordon bleu (dinde) | Jambon blanc* | Raviolis aux légumes | Sauté de dinde aux marrons |
| ACCOMPAGNEMENT | Lentilles cuisinées | Haricots verts méridionaux | Coquillette | *** | Pommes croquettes |
| PRODUIT LAITIER | Petit moulé ail et fines herbes | Saint Paulin | Yaourt brassé fraise | Camembert à couper | Clémentine et chocolat de Noël |
| DESSERT | Crème vanille | Compote pomme banane | Fruit | Mousse au chocolat | Entremet à la vanille |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Œuf brouillé

Gratin de la mer

Sans porc

Œuf brouillé

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 riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise
Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

Sauce aux marrons : roux blanc, bouillon de volaille, crème, carottes, oignons, marrons

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Décembre 2024



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-----------------------|----------------------------------|----------|---------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE | Rosette* | Salade automnale | | Salade de haricots rouges | Velouté de potiron |
| PLAT PRINCIPAL | Pilon de poulet rôti | Boulette de bœuf bio à la tomate | | Colin sauce citron | Gnocchis à la forestière |
| ACCOMPAGNEMENT | Choux fleurs béchamel | Boulogour | | Poêlée printanière | *** |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse sucré | Emmental | | Yaourt sucré | Cantal |
| DESSERT | Fruit | Maestro chocolat | | Fruit | Compote pomme poire |

Sans viande

Oeuf mayonnaise / Croc veggie tomate

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Oeuf mayonnaise

Oeuf brouillé

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette
Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaine, vinaigrette
Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail
Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, crème, mozzarella

Nos sauces

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, herbes de provence, ail
Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, jus de citron, crème, oignon, ail

- * Présence de porc
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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.