



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



**VENDREDI**

**EPIPHANIE**

LAGARDELLE

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

ENTRÉE	Coloslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Petit louis	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois

*Sans viande*

Colin sauce provençale

Palet montagnard

\*\*\*

\*\*\*

Croc fromage

*Sans porc*

## 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

**Coloslaw** : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise  
**Persillade de pomme de terre** : pomme de terre, persil, vinaigrette  
**Salade de riz au thon** : riz, thon, tomate, mayonnaise

**Brandade de merlu** : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail  
**Palet montagnard** : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

## Nos sauces

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales  
**Sauce provençale** : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

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<sup>er</sup> 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	Blé provençal	Macédoine	Tarte au fromage	Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boullgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse nature + sucre	Camembert à couper
DESSERT	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

*Sans viande*

Galette quinoa provençale

\*\*\*

Calamars à la romaine

\*\*\*

Omelette

*Sans porc*

Galette quinoa provençale

### 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

**Velouté de potiron :** pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

**Blé provençal :** blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

**Lasagne ricotta épinards chèvre :** Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

### Nos sauces

**Sauce Nantua :** Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

**Sauce tandoori :** roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

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<sup>er</sup> 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	Salade de pâtes arlequin	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce citron

Roulé végétal

\*\*\*

Potée aux légumes

Sans porc

## 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 pâtes arlequin :** farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

**Pot au feu :** sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf

**Potée aux légumes :** carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

**Cake fleur d'oranger :** farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

## Nos sauces

**Sauce au curry :** roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry

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

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

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Janvier 2025



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	Navet mayonnaise	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Emmental	Tartare	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas
	<i>Sans viande</i>	<i>Galette lentilles boulgour</i>	<i>***</i>	<i>***</i>	<i>Samoussa aux légumes / Œufs brouillés</i>
	<i>Sans porc</i>	<i>Escalope panée végétale</i>			<i>Œufs brouillés</i>

## 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 maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

## Nos sauces

- Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon
- Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide
- Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon



- Présence de porc
- Euf 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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

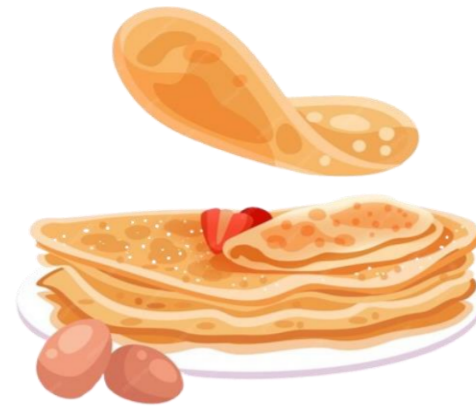
# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Février 2025



LAGARDELLE

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw	Salade de haricots rouges	Cœur de batavia	Salade de riz arlequin
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Bœuf aux olives	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré président	Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Hoki sauce échalotte

Croc veggie tomate

Tartiflette sans viande

\*\*\*

Sans porc

Tartiflette sans viande

## 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

**Coleslaw :** chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

**Salade de haricots rouges :** haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

**Salade de riz arlequin :** riz, maïs, petits pois, mayonnaise

**Tartiflette :** pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

## Nos sauces

**Sauce aux olives :** roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

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

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<sup>er</sup> 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	Taboulé	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes dûchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Edam	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Flan chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Surimi mayonnaise

\*\*\*

Calamars à la romaine

Sans porc

Surimi mayonnaise

Calamars à la romaine

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

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

**Duo de crudités :** céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

## Nos sauces

**Sauce crème :** bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

**Sauce curry :** roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

**Sauce bolognaise aux lentilles :** lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

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 \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

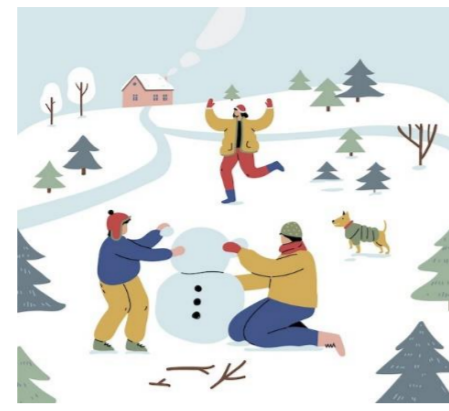
Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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 17 au 21 Février 2025

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Palet montagnard</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Poisson pané</b>	<b>Boulette d'agneau sauce orientale</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boullgour aux épices</b>	<b>Haricots verts méridionaux</b>	***	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Coquillettes</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert à couper</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Twibio au chocolat</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme banane</b>

*Sans viande*

Boulette végétale sauce orientale

\*\*\*

Lasagne au saumon

Œuf mayonnaise

Omelette

*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

**Salade de pâtes italienne :** pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan

**Velouté pomme de terre poireaux :** pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

**Lasagne bolognaise :** pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

## Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

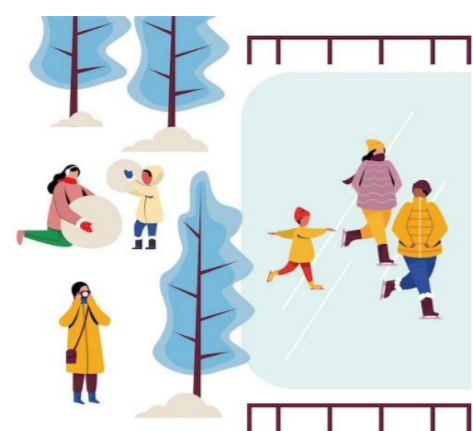
Pêche responsable

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<sup>er</sup> 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 24 au 28 Février 2025

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	<b>Piémontaise</b>	<b>Céleri mayonnaise</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Salade de pois chiche portugaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Rougail saucisse*</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Trio de légumes</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Petits pois cuisinés</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Poêlée brocolis champignons</b>
DESSERT	<b>Carré président</b>	<b>Petit suisse nature + sucre</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Cantal</b>
	<b>Maestro vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Marbré aveyronnais</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>

*Sans viande*

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki auce rougail

\*\*\*

*Sans porc*

## 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

**Piémontaise** : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

**Salade de pois chiche portugaise** : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

### Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, 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<sup>er</sup> 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.