

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 18 au 22 Août 2025



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

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

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

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

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

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

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

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 25 au 29 Août 2025



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Melon	Perles aux légumes
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Riz cantonais	Nuggets de poisson
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Salade de riz	Jardinière de légumes	***	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Buchette mélangée à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote pomme pêche	Eclair au chocolat	Fruit

Sans viande

Palet italien

Thon mayonnaise

Calamars à la romaine

Sans porc

Thon mayonnaise

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 blé printanière: blé, macédoine, ail, mayonnaise, persil

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

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

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

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 01 au 05 Septembre 2025



LABASTIDE - LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Tarte au fromage

Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

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

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

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

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

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

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

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

Présence de porc *

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.



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Farçous aveyronnais	Rougail saucisse*	Sauté de poulet au jus	Poisson meunière + citron
Accompagnement	Boulgour	Légumes du marché	Riz créole	Piperade basquaise	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tartare	Yaourt brassé à la banane	Cantal	Yaourt fermier + sucre	Chanteneige
Dessert	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

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

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika
Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

Présence de porc *

- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	
	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cordon bleu	Choux fleurs paprika	Saint Nectaire	Fruit
	Salade brésilienne	Hoki sauce tandoori	Torsades	Yaourt aromatisé	Plaisir lait noisette
	Salade de lentilles	Steak de porc sauce normande	Carottes au cumin	Samos	Fruit
	Tomates mozzarella	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Semoule	Carré montsurais à couper	Flan vanille
	Saucisson à l'ail*	Haut de cuisse rôti	Haricots verts méridionaux	Petit suisse sucré	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

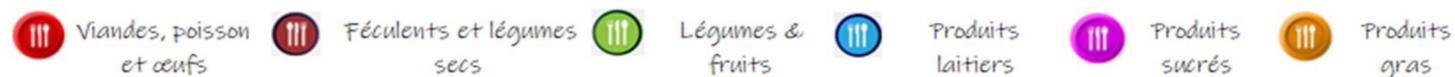
Oeuf mayonnaise/Poisson mariné

Sans porc

Galette quinoa provençale

Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Sans porc

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons

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

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons

Sauce armoricaine: roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	Pâté de campagne*	Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boullgour	Jardinière de légumes	Brocolis persillés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	Cookie	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boullgour

Surimi mayonnaise

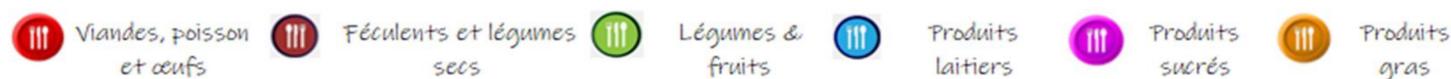
Cassoulet végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets
Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes
Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil

Présence de porc *

- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Blé provençal	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti	Bœuf strogonov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde	Crème vanille	Fruit	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

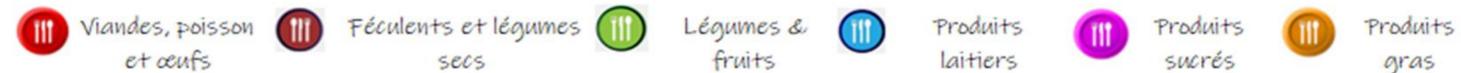
Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

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

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

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

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

Sauce strogonov : roux blanc, von blanc, bouillon de boeuf, champignons, paprika, moutarde

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noire, herbe de provence

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



LABASTIDE - LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées	***	Patate douce et pomme de terre persillés	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

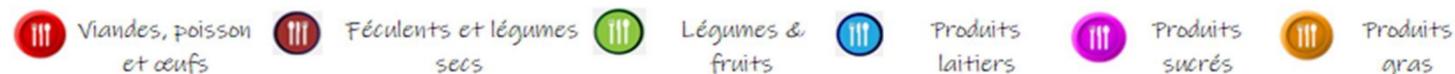
Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise
Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, cannelle, clou de girofle, curcuma, piment
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym
Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc



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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Octobre 2025



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Cœur de batavia
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridinaux	Riz jaune	Poêlée printanière	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris brest

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Roulé végétal

Sans porc

Croc fromage

Roulé végétal

Les familles d'aliments :

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

Compositions

- Salade de choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette
- Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
- Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
- Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre
- Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille
- Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel
- Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc *

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 27 au 31 Octobre 2025



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Piémontaise	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	Petit louis	Crème anglaise	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquille

Sans porc

Œufs brouillés + coquille

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

- 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 râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail
Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma
Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil
Coquiflette : coquille, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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.



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards	Poisson meuniere
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boullgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat

Sans viande

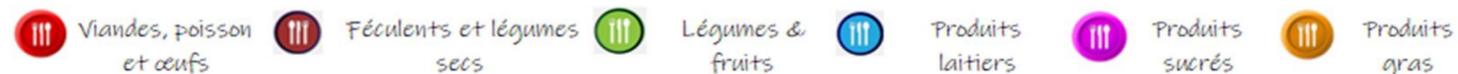
Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, mayonnaise

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

Présence de porc *

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.



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyonnaise*		Haut de cuisse rôti	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie		Fruit	Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

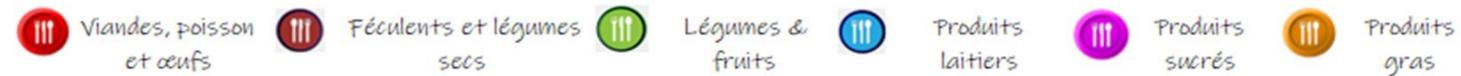
Axoa végétarien

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Carottes râpées	Tarte au fromage	Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Nuggets de poulet	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***	Ratatouille	Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré	Tartare	Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi 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, tomate, maïs, mayonnaise
- Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
- Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel
- Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
- Far breton : farine, œuf, sucre, lait, pruneaux

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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.



LABASTIDE -
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines	Navet mayonnaise	Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry	Saucisse aveyronnaise*	Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

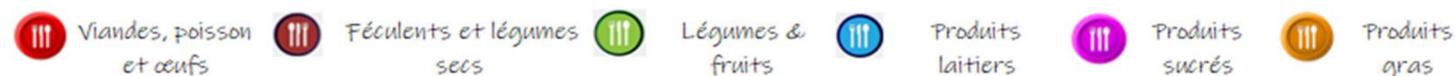
Escalope panée végétale

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes
Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail
Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail
Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry
Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées