

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

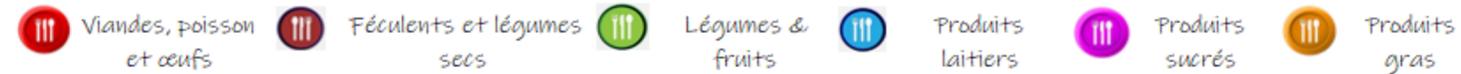
Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



- 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 : 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

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.