

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025

Bon Appétit 

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Cœur de laitue	Salade de blé printanière
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori 	Pot au feu 	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	Haricots verts méridionaux 	***	Purée de potimarron 	Macaronis	Epinards BIO béchamel 
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre 	Gouda	Chanteneige	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat 	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce tandoori

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

Salade de riz arlequin : riz, maïs, tomates, mayonnaise, ciboulette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise

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

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

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 08 au 12 Décembre 2025



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macédoine
Haut de cuisse rôti Emincé mater
Pommes rissolées
Edam
Compote pomme poire

Sans viande

Galette pois et blé

Sans porc

Perles aux légumes
Colin court bouillon
Poêlée printanière
Camembert à couper

Riz au lait

Céleri mayonnaise
Jambon blanc*
Lentilles cuisinées
Yaourt sucré

Fruit

Salade de pâtes italienne
Saucisse aveyronnaise*
Choux fleurs persillés
Carré président

Fouace campagnarde

Poisson meunière

Poisson meunière

Velouté de potiron
Lasagnes aux légumes du soleil

Petit suisse aromatisé

Fruit

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 italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

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

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

Présence de porc *

Oeuf 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.



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
MENU DE NOËL

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Cœur de palmier
Bœuf provençal
Boulgour
Yaourt fermier sucré
Fruit

Sans viande

Axoa végétarien

Sans porc

Salade de lentilles
Farçous aveyronnais
Jardinière de légumes
Buchette mélangée à couper
Mousse au chocolat

Saucisson à l'ail*
Tarte au saumon
Chou vert braisé
Petit suisse aromatisé
Fruit

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Duo de crudités
Gnocchis carbonara*

Petit louis

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois
Clémentine + chocolat
Bûche mandarine chocolat

Aiguillette de saumon meunière



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

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette
Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille
Farçous : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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 22 au 26 Décembre 2025



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade automnale	Salade de pâtes méditerranéenne	Velouté de courgette	Salade de riz
Boulette de bœuf BIO à la tomate	Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella	Colin sauce curry	
Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridionaux	***	Carottes persillées	
Emmental	Yaourt fermier sucré	Chanteneige	Fromage blanc nature + sucre	
Compote pomme banane	Fruit	Paris Brest	Fruit	
Sans viande	Boulette végétale à la tomate	Galette quinoa provençale	***	
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

- Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette
- Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence
- Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry
- Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette
- Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail
- Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Présence de porc *

Eufs 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.



LAGARDELLÉ

LUNDI

Entrée	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre
Accompagnement	Blé
Produit laitier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce au poivre

Sans porc

MARDI

Friand au fromage
Blanquette de poulet
Julienne de légumes
Carré montsuraïs à couper
Maestro vanille

Blanquette de poisson

MERCREDI

Salade de haricots verts
Sauté de porc au jus*
Pommes sautées
Yaourt sucré
Madeleine

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

JEUDI



VENDREDI

Macédoine
Saumon crème citron
Tagliatelles
Tartare
Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras



Compositions

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

Sauce poivre : roux blanc, crème, préparation au poivre

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

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

Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri

Présence de porc *

Eufs 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.



JEUDI



Macédoine
Saumon crème citron
Tagliatelles
Tartare
Fruit

VENDREDI

Macédoine
Saumon crème citron
Tagliatelles
Tartare
Fruit



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

ÉPIPHANIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	OEuf mayonnaise	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Velouté de petits pois
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO	Bœuf bourguignon	Poisson pané	Cordon bleu	Tartiflette*
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron	Carottes mérindionales	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt fermier nature	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois	Fruit	Confiture	Compote pomme banane

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :

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

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



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

Compositions

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

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, riz blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

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

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

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 12 au 16 Janvier 2026



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	Céleri mayonnaise	Perles aux légumes	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	Colin sauce curry	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	Sauce bolognaise au bœuf BIO
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs BIO persillés	Pommes rissolées	Cœur de laitue	Torsades
Produit laitier	Brie portion	Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Yaourt fermier à la myrtille
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Cake au chocolat	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Présence de porc *

Eufs 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

Compositions

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

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

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

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 19 au 23 Janvier 2026



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes napoli	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées à l'orange
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais* 	Bœuf aux carottes	Colin 3 céréales 	Parmentier de canard 	Omelette 
Accompagnement	Epinards béchamel 	***	Haricots plats persillés 	***	Riz à la tomate
Produit laitier	Yaourt fermier sucré 	Fromage fouetté	Edam 	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper 
Dessert	Cookie 	Fruit	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme poire 
Sans viande	Hoki sauce citron	Galette lentille boulgour + carottes	Surimi mayonnaise	Brandade de morue	***
Sans porc	Hoki sauce citron		Surimi 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 pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

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

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, éffiloché de canard

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 26 au 30 Janvier 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière	Betteraves ciboulette	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort*	Gratin de poisson	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Semoule	Farfalles
Produit laitier	Cantal	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Brownies

Sans viande

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
- Produit en Occitanie

Compositions

- Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
- Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousses de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
- Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
- Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

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 02 au 06 Février 2026



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes méditerranéenne
Bœuf BIO aux olives
Légumes du marché
Edam
Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Sans porc

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs Féculents et légumes secs Légumes & fruits Produits laitiers Produits sucrés Produits gras

Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, péril, ail

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

- 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.

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Février 2026



LAGARDELLÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Céleri mayonnaise	Tarte aux légumes	Salade de haricots verts
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Oeufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Petit pois cuisinés	Coquillette
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

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

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

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

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

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.



LAGARDELLÉ

LUNDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Betteraves vinaigrette
Saumon crème citron
Pennes
Chanteneige
Crème vanille

MARDI

Velouté carottes/patate douce
Gnocchis BIO sauce tomate basilic

Yaourt sur lit d'abricots
Fruit

MERCREDI

Salade automnale
Bœuf bourguignon
Gratin dauphinois
Petit moulé ail et fines herbes
Flan vanille

Colin poêlé

JEUDI

Pennes au poulet
Saucisse aveyronnaise*
Jardinière de légumes
Coulommiers à couper
Compote pomme poire

Persillade de pomme de terre / Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Samoussa aux légumes
Riz cantonais*

Petit suisse aromatisé
Salade d'ananas

Riz cantonais végétarien
Riz cantonais végétarien

Produits gras

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

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

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

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

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

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

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Eufs 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.