

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

Potée aux légumes

\*\*\*

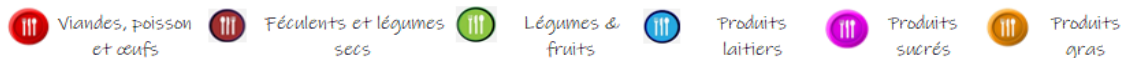
\*\*\*


Omelette

Sans porc

Omelette

## 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, 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 : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf  
Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes  
Sauce bolognaise végétale : égrené 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.

LAGARDELLE















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Perles aux légumes	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	 Colin court bouillon	Jambon blanc*	 Saucisse aveyronnaise*	 Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière 	 Lentilles cuisinées 	 Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Edam 	Camembert à couper	Yaourt sucré 	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire 	Riz au lait	Fruit 	 Fouace campagnarde	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Croc fromage

Poisson meunière

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

## 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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

## MENU DE NOEL

Entrée	<b>Cœur de palmier</b>	Salade de lentilles	<b>Saucisson à l'ail*</b>	<b>Duo de crudités</b>	<b>Avocat crevettes</b>
Plat principal	<b>Bœuf provençal</b>	<b>Farçons aveyronnais</b>	<b>Tarte au saumon</b>	<b>Gnocchis carbonara*</b>	<b>Filet de poulet sauce pain d'épices</b>
Accompagnement	<b>Boulgour</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Chou vert braisé</b>	***	<b>Gratin dauphinois</b>
Produit laitier	<b>Yaourt fermier sucré</b>	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Petit louis</b>	<b>Clémentine + chocolat</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>	<b>Bûche mandarine chocolat</b>

Sans viande

Axoia végétarien

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

### Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculeux et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc \*

### 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

Farçons : pain, œuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

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

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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 22 au 26 Décembre 2025



LAGARDELLE







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Galette quinoa provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :



### 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 \*

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Friand au fromage	Salade de haricots verts		Macédoine
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de poulet	Sauté de porc au jus*		Saumon crème citron
Accompagnement	Blé	Julienne de légumes	Pommes sautées		Tagliatelles
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré montsurais à couper	Yaourt sucré		Tartare
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Madeleine		Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce au poivre

Blanquette de poisson

Tarte aux légumes

\*\*\*

Sans porc

Tarte aux légumes

### Les familles d'aliments :



### 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 \*

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 05 au 09 Janvier 2026



LAGARDELLE

LUNDI






















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

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

Sans viande

\*\*\*

Pizza au fromage

\*\*\*

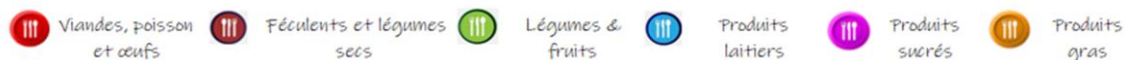
Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

## 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

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, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

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


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


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.

LAGARDELLE








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

## 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

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.

LAGARDELLE



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 <b>Salade de pâtes napolì</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Jambon sec*</b>	<b>Velouté pomme de terre poireaux</b>	<b>Carottes râpées à l'orange</b>
Plat principal	 <b>Rôti de porc aveyronnais*</b> 	 <b>Bœuf aux carottes</b>	 <b>Colin 3 céréales</b> 	 <b>Parmentier de canard</b> 	 <b>Omelette</b> 
Accompagnement	<b>Epinards béchamel</b>	***	<b>Haricots plats persillés</b>	***	<b>Riz à la tomate</b>
Produit laitier	 <b>Yaourt fermier sucré</b> 	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Edam</b> 	<b>Petit suisse aromatisé</b> 	<b>Coulommiers à couper</b>
Dessert	 <b>Cookie</b> 	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Compote pomme poire</b> 

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 :



## Compositions

Salade de pâtes napolì : 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, effiloché de canard

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.



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare 	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

\*\*\*

Escalope panée végétale

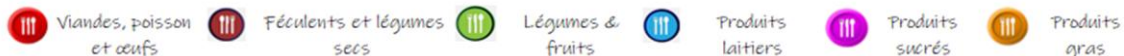
Palet maraicher

\*\*\*

Œufs brouillés

Sans porc


## Les familles d'aliments :




## Compositions


Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise  
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron  
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviolo, 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 

-  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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHANDELEUR

Entrée	 Salade de pâtes méditerranéenne	 Coleslaw	 Salade de perles au surimi	 Velouté de potiron	 Pâté de campagne*
Plat principal	 Bœuf BIO aux olives	Falafels	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	Potée auvergnate*	 Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri	 Carottes BIO persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré	Carré président	 Carré montsurrais à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

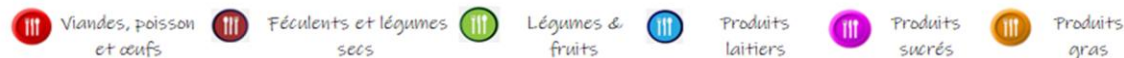
Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## 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, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

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

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

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 porcine 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.

LAGARDELLE

















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*	 Œufs 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 :



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, 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


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 16 au 20 Février 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

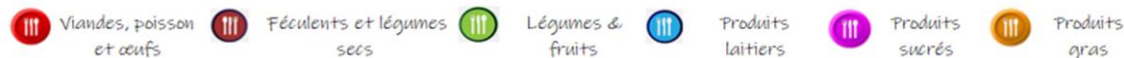
JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	Pennes au poulet	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Salade d'ananas
<u>Sans viande</u>	***	***	Colin poêlé	Persillade de pomme de terre / Tarte aux légumes	Riz cantonais végétarien
<u>Sans porc</u>				Tarte aux légumes	Riz cantonais végétarien

## 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 bœuf, 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 \*

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.