

LAGARDELLE
LABASTIDE

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 :



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



LAGARDELLE
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	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	Camembert à couper	Edam	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

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

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

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 15 au 19 Décembre 2025

LAGARDELLE
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

MENU DE NOEL

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Entremet choco noisette

Sans viande

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents 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
LABASTIDE

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 	

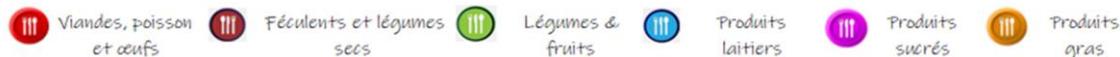
Sans viande

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
-  SAVEURS TARN
-  Bleu Blanc Cœur



LAGARDELLE
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Friand au fromage	Salade de haricots verts	Meilleurs Vœux!	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 :

- 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 *

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
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

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	Boulogour	Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron	Carottes méridionales	***
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



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
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	Céleri mayonnaise	Persillade de pomme de terre	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	Pointe de brie à couper	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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, 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
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolì	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

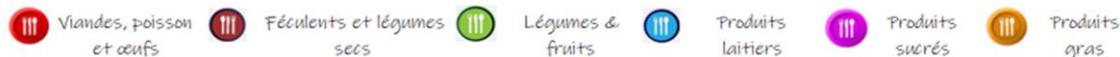
Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



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, éfiloché 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 es

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
LABASTIDE

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 suissé sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Brownies

Sans viande

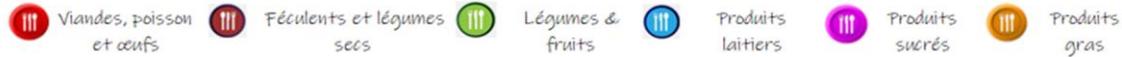
Escalope panée végétale

Palet maraicher

Oeufs brouillés

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
- Produit en Occitanie

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 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 *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



LAGARDELLE
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
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 sarassin 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 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.



LAGARDELLE
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Bouलगour	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



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
LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Betteraves vinaigrette 	Velouté carottes/patate douce 	Salade automnale 	Persillade de pomme de terre 	Samoussa aux légumes
Accompagnement	Saumon crème citron 	Gnocchis BIO sauce tomate basilic 	Bœuf bourguignon 	Saucisse aveyronnaise* 	Riz cantonais*
Produit laitier	Pennes	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes 	***
Dessert	Chanteneige 	Yaourt sur lit d'abricots 	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à couper 	Petit suisse aromatisé
	Crème vanille	Fruit 	Flan vanille	Compote pomme poire 	Salade d'ananas

Sans viande

Sans porc

Colin poêlé

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Les familles d'aliments :

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

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 thai

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.