

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de choux BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia	Salade de pâtes napolé
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Saucisse de Francfort*	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Petits suisse sucré	Edam	Tartare	Yaourt fermier BIO sucré	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	Kiwi jaune	Compote de pomme

Sans viande

Colin sauce citron

Roulé végétal

Croc fromage

Sans porc

Roulé végétal

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

Duo de choux vinaigrette : choux blanc, choux rouge, vinaigrette

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabrique en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabrique 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	Céleri mayonnaise	Piémontaise	Salade de haricots verts	Salade de pois chiche à la portugaise	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Calamars à la romaine	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Ratatouille BIO / Pomme vapeur	***
Produit laitier	Cantal	Petit moulé	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO + sucre
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Œufs en neige	Fruit	Plaisir lait noisette

Sans viande

Galette pois et blé

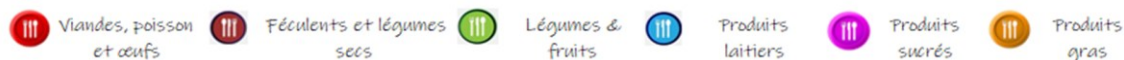
Tarte aux légumes

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Tarte aux légumes

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

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

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

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices espagnoles, pulpe de tomate, concentré de tomate

Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail

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

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 Mars 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	Duo de crudités	Friand au fromage	Cœur de batavia	Salade riz avocat
Plat principal	Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons	Rôti de dinde au jus	Raclette* ***	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Boulgour	Légumes du marché		Brocolis persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Camembert portion	Petit louis		Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Crème vanille	Fruit	Compote pomme banane	Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

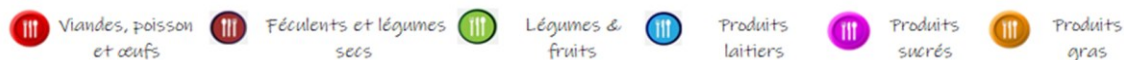
Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

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 16 au 20 Mars 2026

Vive le
printemps

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	Navet mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade du printemps
Plat principal	Goulash de bœuf	Jambon grill au jus*	Moqueca au poulet	Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Mimolette	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit au sirop	Fruit	Madeleine	Semoule au lait	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

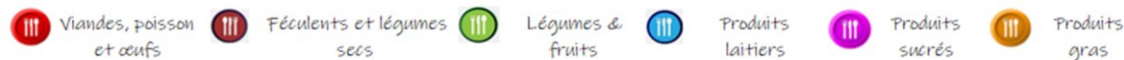
Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, laurier

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

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	Pennas au poulet	Macédoine	Salade de riz au surimi	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennas	Epinards béchamel
Produit laitier	Brie portion	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Salade de pomme de terre/ Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

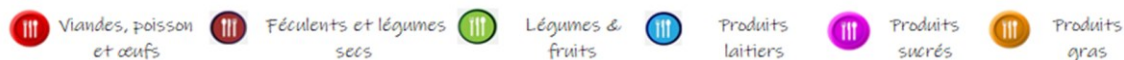
Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

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

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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

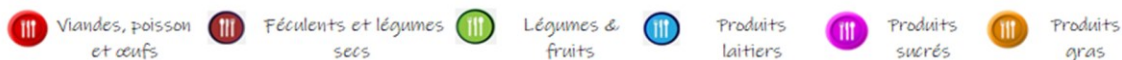
Menus du 30 Mars au 03 Avril 2026



VENDREDI
i SREANE.T A UNEW

LAGARDELLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade des îles	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	Vache picon
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Chanteneige	Carré montsurrais BIO à couper	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Confiture	Fruit	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce citron	Pané de sarrasin et lentilles	***	***	Nuggets de blé
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce stroganov : roux blanc, bouillon de boeuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

Entrée			Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Plat principal			Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Accompagnement			***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier			Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert			Compote pomme fraise	Fruit	Spéculos	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

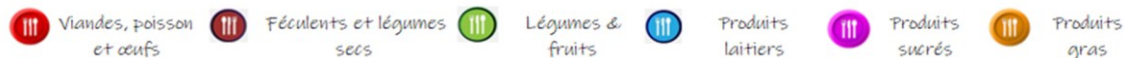
Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennas	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise / Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise / Falafels

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumine
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de riz	Coleslaw	Roulé au fromage	Salade du printemps
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Escalope viennoise	Œufs brouillés au fromage	Saucisse de Francfort*	Brandade de colin
Accompagnement	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	Trio de légumes	***
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Crème caramel

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

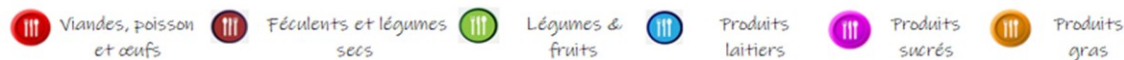
Escalope panée végétale

Roulé végétal

Roulé végétal

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 riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette
Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis
Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail
Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provençe, oignons
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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 de haricots rouges 	Salade asiatique	Salade de pâtes italienne 	Cœur de laitue	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus* 	Poisson meunière 	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale 	Pommes rissolées 	Epinards à la crème 	***	
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper 	Yaourt fermier à la framboise	Chanteneige 	Petit suisse aromatisé	
Dessert	Maestro chocolat 	Fruit 	Compote pomme poire 	Gâteau basque	

Sans viande

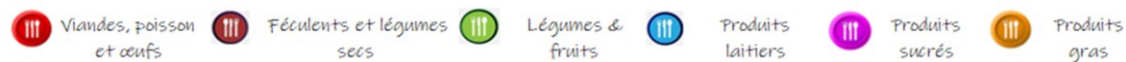
Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

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

Salade de haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomate, épices mexicaine, vinaigrette

Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, canelle, curcuma

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Ouf mayonnaise	Macédoine	 Salade de blé tomate feta	Crêpe au fromage	 Jour Férieré
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron	 Saucisse aveyronnaise* 	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	 Légumes du marché	 Haricots beurre persillés	
Produit laitier	Carré de l'est à couper	 Yaourt nature BIO + sucre 	Carré président	Petit suisse sucré	
Dessert	 Petit beurre 	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	

Sans viande

Axo végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de bœuf

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Mai 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Taboulé	Coleslaw		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit	Maestro vanille		

Sans viande

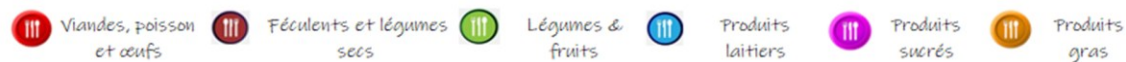
Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

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 25 au 29 Mai 2026



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		Salade de pâtes méditerranéenne  Haché de bœuf BIO au jus 	Macédoine  Sauté de poulet sauce forestière	Crêpe au jambon*  Colin 3 céréales 	Cœur de laitue 
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés 	***
Produit laitier		Camembert portion 	 Yaourt fermier sucré 	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert		Fruit 	Madeleine	Fruit 	Cake vanille 

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, oignons, carottes, bouillon de volaille, persil, ail

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

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.