



LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

ENTRÉE	Coloslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Petit louis	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit	Compote de pomme	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Colin sauce provençale

Palet montagnard

\*\*\*

\*\*\*

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Coloslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette  
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail  
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales  
Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé provençal	Macédoine	Tarte au fromage	Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boullgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse sucré	Camembert à couper
DESSERT	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille
	Escalope panée végétale	***	Calamars à la romaine	***	Omelette

Sans viande  
Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- 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

Nos salades et nos plats composés

**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Velouté de potiron :** pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail  
**Blé provençal :** blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

**Lasagne ricotta épinards chèvre :** Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

**Sauce Nantua :** Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail  
**Sauce tandoori :** roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

- Présence de porc \*
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 pâtes arlequin	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison
<i>Sans viande</i>	***	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Potée aux légumes

*Sans porc*

### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes arlequin :** farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette  
**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

**Pot au feu :** sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf  
**Potée aux légumes :** carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes

**Cake fleur d'oranger :** farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

### Nos sauces

**Sauce au curry :** roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry  
**Sauce citron :** fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	Navet mayonnaise	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Velouté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Emmental	Tartare	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	Galette lentilles boulgour	***	***	Samoussa aux légumes / Œufs brouillés
<u>Sans porc</u>					Œufs brouillés

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon



Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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  
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw	Salade de haricots rouges	Cœur de batavia + croûtons	Salade de riz arlequin
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Bœuf aux olives	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Tartiflette*	Colin poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré président	Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Fruit
	***	Hoki sauce échalotte	Croc veggie tomate	Tartiflette sans viande Tartiflette sans viande	***

Sans viande  
Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

- Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
- Coleslaw : chou blanc, carottes râpé, mayonnaise
- Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette
- Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

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

Nos sauces

- Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil
- Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Taboulé	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	<b>Emincé de poulet bio à la crème</b>	<b>Colin sauce curry</b>	<b>Omelette</b>	<b>Sauce bolognaise aux lentilles</b>	<b>Jambon blanc*</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Pommes dôchesses</b>	<b>Légumes du marché</b>	<b>Torsades</b>	<b>Pomme vapeur/ Ratatouille</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Livarot à couper</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Edam</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
DESSERT	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Fruit</b>	<b>Clafoutis aux fruits rouges</b>
<i>Sans viande</i>	Galette pois et blé	***	Surimi mayonnaise	***	Calamars à la romaine
<i>Sans porc</i>			Surimi mayonnaise		Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Duo de crudités :** céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

**Clafoutis aux fruits rouges :** farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

**Sauce crème :** bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil  
**Sauce curry :** roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry  
**Sauce bolognaise aux lentilles :** lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 17 au 21 Février 2025

LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané + citron	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane
	Sans viande Sans porc	Colombo de poisson	Lasagne au saumon	Ouf mayonnaise Ouf mayonnaise	Boulette végétale sauce orientale

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- 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

## Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes italienne :** pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan  
**Velouté pomme de terre poireaux :** pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide  
**Lasagne bolognaise :** pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

## Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales  
**Sauce blanquette :** roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

- \* Présence de porc
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la **Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 24 au 28 Février 2025

LAGARDELLE














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise
PLAT PRINCIPAL	 Pilon de poulet rôti	 Haché de bœuf au jus 	 Rôti de dinde au jus	 Rougail saucisse*	Calamars à la romaine
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes 	Lentilles cuisinées 	Petits pois cuisinés	Riz créole 	Poêlée brocolis champignons
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse nature + sucre	Vache picon	Yaourt aromatisé	Cantal 
DESSERT	Maestro vanille 	Fruit 	Marbré aveyronnais 	Fruit 	Flan caramel

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki sauce rougail

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers


Nos salades et nos plats composés


**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil


**Nos sauces**


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

Présence de porc \*


Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

-  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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur, sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.