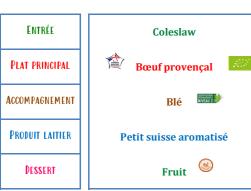


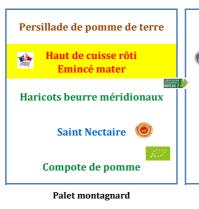


Menus du 06 au 10 Janvier 2025



LAGARDELLE LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI EPIPHANIE









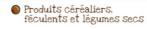




Colin sauce provençale







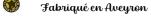


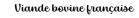


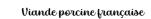
Sans viande

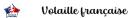
Sans porc

Appellation d'origine protégée



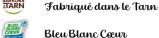












<u>Nos salades et nos plats composés</u>

<u>Coleslaw</u>: chou blanc, carottes râpées, mayonnaise <u>Persillade de pomme de terre</u>: pomme de terre, persil, vinaigrette <u>Salade de riz au thon</u>: riz, thon, tomate, mayonnaise

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

#### <u>Nos sauces</u>

<u>Tajine de pois chiche :</u> pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales <u>Sauce provençale</u> : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ailn persil,

<u>auce provençale</u> : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ailn persi herbes de provence Présence de porc

Œuf de France 🖡













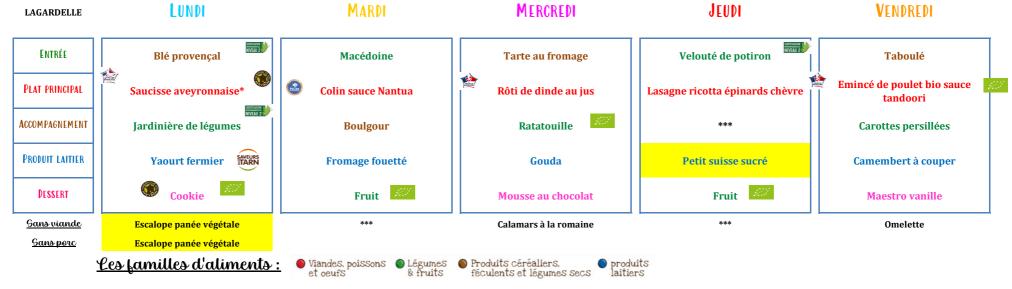


Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation



Menus du 13 au 17 Janvier 2025







Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine trançaise



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

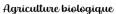
Sauce Nantua: Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori Présence de porc













Haute valeur environnementale



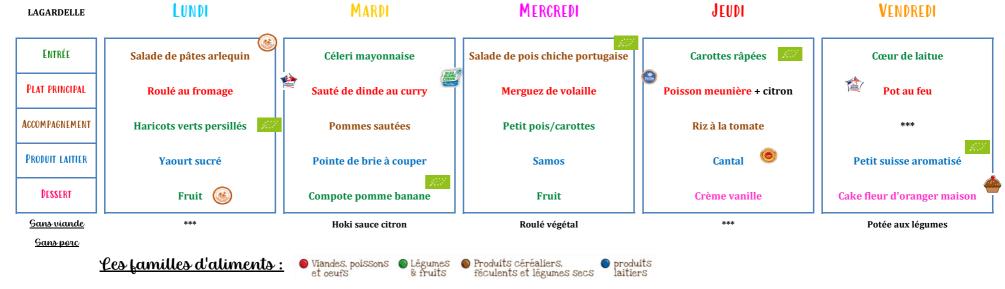


Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation



Menus du 20 au 24 Janvier 2025



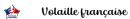












Certification environnementale niveau 2



Bleu Blanc Cœur

### 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

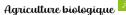
Sauce au curry: roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry Sauce citron: fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail Présence de porc

Œuf de France















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





Menus du 27 au 31 Janvier 2025



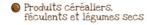
VENDREDI

#### MARDI MERCREDI JEUDI LUNDI LAGARDELLE NOUVEL AN CHINOIS ENTRÉE Navet mayonnaise Thon mayonnaise Salade de blé maison Velouté de courgettes Nem au poulet auté de poulet sauce forestiere PLAT PRINCIPAL Colin sauce thym citron Sauté de porc au caramel Escalope viennoise Tortellini pomodoro mozzaren NIVEAU 2 **ACCOMPAGNEMENT** Lentilles cuisinées Trio de légumes Riz aux petits légumes Epinards béchamel PRODUIT LAITIER Yaourt aromatisé Pont l'evêque à couper **Emmental Tartare** Petit suisse aromatisé DESSERT Fruit Fruit Beignet ananas Flan vanille Compote pomme poire Samoussa aux légumes / Œufs \*\*\* \*\*\* Sans viande Escalope panée végétale Galette lentilles boulgour brouillés Sans porc Œufs brouillés





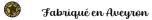




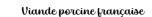




Appellation d'origine protégée

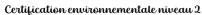


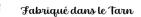














### Nos salades et nos plats composés

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

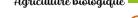
Œuf de France

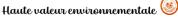
Label rouge













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





Menus du 03 au 07 Février 2025



LAGARDELLE

MARDI

MERCREDI

JEUDI

**V**ENDREDI

### CHANDELEUR

PLAT PRINCIPAL

Pizza au fromage

ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

Perles aux légumes

Pizza au fromage

Haricots beurres persillés

Saint Nectaire

cots beurres persillés

Saint Nectaire

Petit sui

Crème caramel

Purée de po

Coleslaw

Bœuf aux olives

Purée de pomme de terre

Petit suisse sucré

Fruit

Hoki sauce échalotte

Salade de haricots rouges

Haut de cuisse rôti
Emincé mater

Brocolis méridionaux

Carré président

Maestro chocolat

Croc veggie tomate

Cœur de batavia + croûtons

Tartiflette\*

\*\*\*

Gouda

Crêpe vanille

Tartiflette sans viande

Tartiflette sans viande

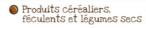


Sanspore

Les familles d'aliments:







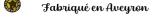


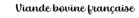
\*\*\*

DESSERT

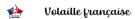
Sans viande

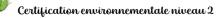
Appellation d'origine protégée



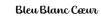












### Nos salades et nos plats composés

<u>Perles aux légumes</u>:pâtes perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette

<u>Coleslaw:</u> chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

<u>Salade de haricots rouges</u>: haricots rouges, tomate, maïs, épices méxicaines, vinaigrette

<u>Salade de riz arlequin:</u> riz, maïs, petits pois, mayonnaise

<u>Tartiflette</u>: pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

#### Nos sauces

<u>Sauce aux olives :</u> roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

<u>Sauce échalotte</u> : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

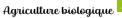
Présence de porc

Œuf de France 🖡















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



Menus du 10 au 14 Février 2025





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

<u>Clafoutis aux fruits rouges</u>: 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

Pêche responsable

Œuf de France 🕻

Label rouge

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison





Bleu Blanc Cœur

Volaille française

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine trançaise

Fabriqué dans le Tarn

Certification environnementale niveau 2

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

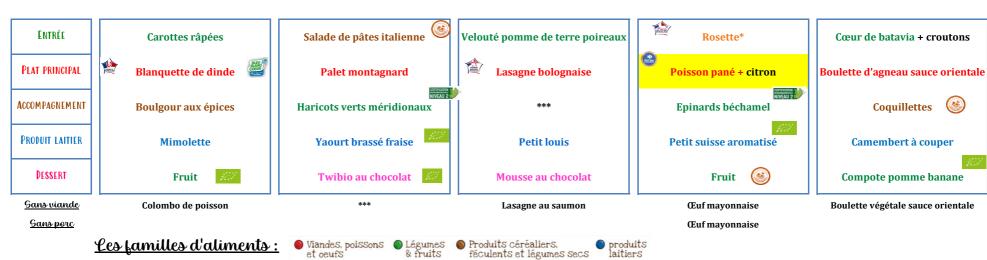




# CENTRE DE LOISIRS

#### Menus du 17 au 21 Février 2025

MERCREDI JEUDI VENDREDI LUND LAGARDELLE







Viande bovine française

Viande porcine trançaise

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: pates, tomates, concentre de tomates, oignons, emmental, creme fraiche, 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

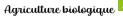
Présence de porc

Œuf de France 💈

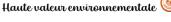














Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

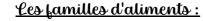




# CENTRE DE LOISIRS

#### Menus du 24 au 28 Février 2025

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

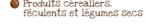


Pizza au fromage



Galette quinoa provençale





Colin poêlé



Hoki sauce rougail

# (An

Appellation d'origine protégée



Sans viande

Sans porc

Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

## <u>Nos salades et nos plats composés</u>

<u>Piémontaise</u>: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise <u>Salade de pois chiche portugaise</u>: pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

#### Nos sauces

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

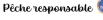
Présence de porc

\*\*\*

Œuf de France

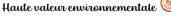














Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation