

LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalotte	Roulé au fromage	Duo de crudités	Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella ***	Rôti de dinde au jus	Colin court bouillon	Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Pâtes au pesto	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt fermier	Petit louis	Fromage blanc sucré	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Beignet à la pomme

Sans viande

\*\*\*

Palet maraicher

\*\*\*

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Sans porc

Croc fromage

## 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

Duo de crudités : carottes, chou blanc, vinaigrette, ail, persil

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

## Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de boeuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Présence de porc \*

Œuf 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025



LABASTIDE - LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de haricots verts	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	Salade de blé pamplemousse surimi
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Carré de l'Est à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Twibio au chocolat	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Pizza au fromage

## Les familles d'aliments :

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



Présence de porc \*

Oeuf 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

## Nos salades et nos plats composés

- Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
- Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

*Frijoles peruanos => recette en construction*

## Nos sauces

- Sauce catalane : roux blanc, bouillon de boeuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons
- Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

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.

LABASTIDE -  
LAGARDELLE













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz	Melon	Paté de campagne*	Cœur de laitue
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	   Sauté de dinde sauce basquaise	Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	 Boulgour aux épices	 Haricots verts persillés	 Coquillettes	***	Chips
Produit laitier	 Emmental	 Yaourt vanille	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	 Fruit	Flan caramel	 Fruit	Clafoutis aux fruits rouges 

Sans viande

\*\*\*

Galette pois et blé

\*\*\*

Terrine de poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Terrine de poisson/Moussaka au thon

Œuf mayonnaise

## 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 riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure


### Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, oeuf, sucre, fruit rouges

Présence de porc \*

Œuf 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FÊTE ESTIVALE	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Coleslaw	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce curry	Cordon bleu	Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Ratatouille	Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Mimolette	Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

\*\*\*

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

\*\*\*

Sans porc

Surimi mayonnaise

## 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

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

**Coleslaw :** carottes, chou blanc, mayonnaise

**Salade grecque :** concombre, tomate, feta, vinaigrette

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

**Salade de pâtes :** tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

## Nos sauces

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

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. 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
 REPAS FROID

Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Salade de perles au surimi	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***	Epinards béchamel	***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Mestro vanille	Fruit	Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

\*\*\*

\*\*\*

Lasagnes au saumon

\*\*\*

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

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

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

### Nos sauces

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

Présence de porc \*

Œuf 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 07 au 11 Juillet 2025



JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre à la menthe	Salade mexicaine	Melon	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Carottes vichy	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Cantal	Yaourt fermier	Carré montsurrais à couper	Petit louis	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan vanille	Fruit	Crème vanille	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Croc fromage

\*\*\*

Colin 3 céréales

Tarte aux légumes

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte aux légumes

Terrine de poisson

## 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, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette  
**Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette  
**Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

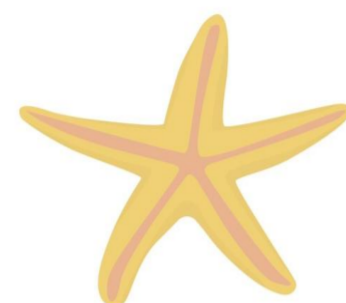
## Nos sauces

**Sauce tandoori :** roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori  
**Sauce armoricaine :** roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc \*

- Œuf 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 14 au 18 Juillet 2025



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Duo de crudités	Taboulé	Cœur de laitue
Accompagnement		Haut de cuisse rôti	Chipolatas grillées	Colin poêlé	Tajine de pois chiche
Produit laitier		Courgettes sauce salsa	Salade de riz	Légumes du marché	Coquillettes
Dessert		Fromage blanc nature BIO + sucre	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé	Emmental
		Petit beurre	Maestro chocolat	Fruit	Pêche au sirop

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

\*\*\*

\*\*\*

## 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

**Nos salades et nos plats composés**

**Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, olives noires, tomates, vinaigrette

**Duo de crudités** : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

**Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

**Salade de riz** : riz, tomate, maïs, vinaigrette

**Nos sauces**

**Sauce tajine** : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

- Présence de porc \*
- Œuf 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 21 au 25 Juillet 2026



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Blé provençal	Tomates mozzarella	Surimi mayonnaise	Radis croq'sel
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Saucisse de francfort*	Axoa végétarien	Colin sauce citron	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes sautées	Ratatouille	Semoule	Haricots verts persillés	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache picon	Saint Nectaire	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Clafoutis aux pêches

Sans viande

Hoki sauce provençale

Roulé végétal

\*\*\*

\*\*\*

Thon mayonnaise







Sans porc

Roulé végétal

Thon mayonnaise

## 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

## Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette  
Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

## Nos sauces

Sauce axoa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment  
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

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 28 Juillet au 1 août 2025



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Carottes râpées	Roulé au fromage	Melon	Salade de riz au thon
Plat principal	Boeuf aux olives	Galette pois et blé	Poisson pané + citron	Assiette anglaise*	Rôti de porc aveyronnais au jus*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Purée de patate douce	Courgette béchamel	***	Poêlée printanière
Produit laitier	Saint nectaire	Yaourt sucré	Carré de l'est à couper	Petit moulé aux noix	Petit suisse aromatisé
Dessert	Maestro chocolat	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Madeleine

Sans viande

Colin sauce niçoise

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

### 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

### Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Salade de riz au thon : Riz, thon, tomate, mayonnaise

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

### Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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 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 4 au 8 août 2025



LABASTIDE - LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI  
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette*	Concombre mais vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	Salade de tomates
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Saucisse aveyronnaise*	Omelette	Brandade de merlu
Accompagnement	Boulgour	Poêlée brocolis champignons	Salade de pâtes	Carottes à la coriandre	***
Produit laitier	Edam	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Yaourt fermier à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce basquaise

Sardines/ Escalope panée végétale

Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Sardines

Pizza au fromage

## 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 pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, ail, merlu

### Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Présence de porc \*

Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

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

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 11 au 15 août 2024



LABASTIDE -  
LAGARDELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Melon	Salade de perles au surimi	
Plat principal	Boulette d'agneau sauce brune	Pilon de poulet rôti	Hachis végétal aux lentilles	Thon mayonnaise	
Accompagnement	Riz	Courgettes à la tomate	***	Salade de haricots verts	
Produit laitier	Petit suisse sucré	Cantal	Fromage frais demi sel	Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit	Flan vanille	Compote pomme banane	Fruit	

Sans viande

Boulette végétale sauce tomate

Tarte au fromage

\*\*\*

\*\*\*

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

### Nos salades et nos plats composés

**Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaifrette  
**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Salade de perles au surimi :** perles, poivrons, surimi, mayonnaise  
**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette  
**Hachis végétal aux lentilles :** purée de pomme de terre, lentilles, pulpe de tomate

### Nos sauces

**Sauce brune :** roux blanc, carottes, oignons, crème, ail, persil, jus de veau

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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 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.