

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

| Entrée | Carottes râpées | Salade de riz | Concombre vinaigrette | Roulé au fromage | *** |
|-----------------|------------------|--|---|---------------------------|---------------------------------------|
| Plat principal | Gardiane de bœuf | Saucisse aveyronnaise* CERTIFICATION NIVEAU 2 | Rôti de dinde au jus | Nuggets de poisson | Ouf BIO mayonnaise |
| Accompagnement | Boulgour | Brocolis persillés CERTIFICATION NIVEAU 2 | Purée de carottes CERTIFICATION NIVEAU 2 | Pommes vapeur/Ratatouille | Salade de pâtes |
| Produit laitier | *** | Petit suisse aromatisé | *** | *** | Yaourt nature fermier BIO + sucre |
| Dessert | Flan caramel | *** | Paris Brest | Fruit | Petit beurre |

Sans viande

Hoki sauce citron

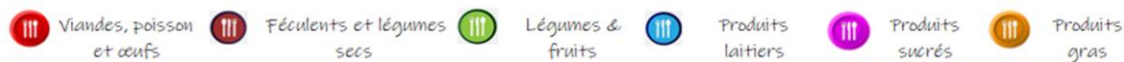
Knacchi végétale

Galette pois et blé

Sans porc

Knacchi végétale

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes BIO, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

*





| VERDUN | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI REPAS FROID | VENDREDI |
|--------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Salade de haricots rouges | Salade de perles avocat feta | *** | Melon | *** |
| Plat principal | Sauté de dinde au jus | Escalope viennoise | Colin court bouillon | Jambon blanc* | Omelette |
| Accompagnement | Carottes persillées | Haricots beurre méridionaux | Rostis | Salade de pomme de terre | Pâtes BIO au pesto |
| Produit laitier | *** | *** | Yaourt fermier à la framboise | *** | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | Maestro chocolat | Fruit | Pastèque | Clafoutis aux bigarreaux | Fruit |
| <u>Sans viande</u> | Tarte aux légumes | Croc fromage | *** | Thon mayonnaise | *** |
| <u>Sans porc</u> | | | | Thon mayonnaise | |

Les familles d'aliments :

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

** Aide UE à destination des écoles

- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, oeuf, sucre, bigarreaux

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

| Entrée | *** | Carottes râpées | Melon | *** | *** |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Plat principal | Haut de cuisse rôti Emincé mater | Bœuf provençal | Chipolatas grillées* | Sauce sicilienne | Fajitas |
| Accompagnement | Brocolis méridionaux | Rostis | Salade de riz | Torsades + râpé | Salade du printemps |
| Produit laitier | Carré montsurais BIO à couper | *** | *** | Cantal | Yaourt fermier BIO sucré |
| Dessert | Crème vanille | Fruit | Flan caramel | Salade d'ananas | Mister freeze |

Sans viande

Falafels

Surimi

Fajitas végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



VENDREDI

REPAS FROID

| VERDUN | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------|
| Entrée | *** | *** | Salade de tomates BIO au basilic | Pizza au fromage | Concombre au fromage blanc |
| Plat principal | Paella au poulet | Rôti de porc aveyronnais* | Haché de bœuf BIO au jus | Poisson pané | Assiette anglaise* |
| Accompagnement | *** | Haricots plats méridionaux | Purée de pomme de terre | Trio de légumes | *** |
| Produit laitier | Camembert à couper | Carré président | *** | *** | *** |
| Dessert | Fruit | Mousse au chocolat | Fruit | Pastèque | Gâteau basque |

Sans viande

Paella végétarienne

Tarte au fromage

Galette quinoa provençale

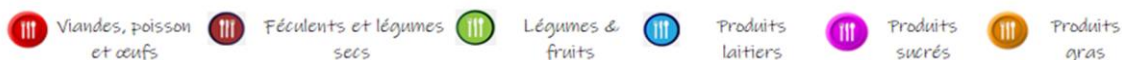
Persillade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Tarte au fromage

Persillade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------------|--|----------------------------------|-------------------------|
| Entrée | Carottes râpées BIO au citron | *** | Pâté de campagne* | Cœur de batavia | Melon |
| Plat principal | Fidéua | Crique de pomme de terre au cantal | Sauté de dinde miel et soja | Saucisse aveyronnaise* | Salade de pâtes au thon |
| Accompagnement | *** | Courgettes persillées | Haricots verts persillés | Aligot | *** |
| Produit laitier | *** | Yaourt fermier à la framboise | *** | *** | *** |
| Dessert | Maestro chocolat | Fruit | Fruit | Cake à la fleur d'oranger maison | Compote à boire |
| | Sans viande | *** | Surimi mayonnaise / Croq veggie tomate | *** | *** |
| | Sans porc | *** | Surimi mayonnaise | *** | *** |

Les familles d'aliments :

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

** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic C&L

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

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS
Menus du 06 au 10 Juillet 2026

GRILLADE D'OCCITANIE

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

| Entrée | Taboulé | Duo de crudités | *** | Concombre vinaigrette | Piémontaise |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Plat principal | Sauté de poulet basquaise | Tortellini pomodoro mozzarella | Cordon bleu | Pilon de poulet/Chipolatas* | Poisson meunière |
| Accompagnement | Brocolis méridionaux | *** | Poêlée cordiale | Salade de riz | Carottes aux épices douces |
| Produit laitier | *** | Yaourt nature BIO fermier + sucre | Carré montsurais à couper | *** | *** |
| Dessert | Fruit | *** | Flan vanille | Donut au chocolat | Fruit |

Sans viande

Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate B.I.O, mayonnaise, ail, persil

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

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

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

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|----------------------------------|--|----------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Entrée | Salade grecque | | *** | Macédoine | Salade de riz mexicaine |
| Plat principal | Haut de cuisse rôti Emincé mater | | Boulette de bœuf BIO à la tomate | Jambon blanc* | Colin poêlé |
| Accompagnement | Rostis de légumes | | Courgettes BIO persillées | Salade de pâtes | Pomme vapeur/Ratatouille |
| Produit laitier | *** | | Petit suisse aromatisé | *** | *** |
| Dessert | Plaisir lait noisette | | Fruit | Mousse au chocolat | Fruit |

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|
| Entrée | *** | Taboulé | Melon | *** | Cœur de laitue |
| Plat principal | Emincé de poulet sauce kebab | Rôti de dinde au jus | Rougail saucisse* | Œuf BIO mayonnaise | Lasagnes bolognaise |
| Accompagnement | Pommes rissolées | Carottes persillées | Riz | Salade de perles au surimi | *** |
| Produit laitier | Vache picon | *** | *** | Yaourt fermier sucré BIO | *** |
| Dessert | Flan caramel | Fruit | Compote pomme abricots | Fruit | Beignet à la pomme |

Sans viande

Emincé végétal sauce kebab

Galette pois et blé

Rougail poisson

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade de haricots verts : haricots verts C&L, maïs, tomate BIO, vinaigrette

Sauce kebab : roux blanc, oignons, crème liquide, ail, épices kebab

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Entrée | Salade de pâtes BIO napolitain | Carottes râpées | *** | Melon | Salade de tomates |
| Plat principal | Bœuf BIO provençal | Thon mayonnaise | Poisson pané + citron | Hachis parmentier | Paella au poulet |
| Accompagnement | Choux fleurs BIO paprika | Salade de riz | Haricots beurre méridionaux | *** | *** |
| Produit laitier | Petit suisse aromatisé | *** | Emmental | Yaourt nature BIO fermier + sucre | *** |
| Dessert | *** | Mister freeze | Cocktail de fruit | *** | Fruit |

Sans viande

Colin sauce provençale

Hachis végétal aux lentilles

Paella au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Compositions

Salade de pâtes napolitain : pâtes BIO, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Paella au poulet : riz, petits pois C&L, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

| Entrée | Meat-free | Meat-free | Meat-free | Meat-free | Meat-free |
|-----------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Entrée | Betteraves feta | *** | Concombre mais vinaigrette | *** | Melon |
| Plat principal | Sauté de poulet miel et soja | Escalope viennoise | Retortillat | Omelette | Chipolatas grillées* |
| Accompagnement | Boulgour | Purée de pomme de terre | *** | Courgette BIO sauce salsa | Salade de pâtes |
| Produit laitier | *** | Yaourt aromatisé | *** | Vache qui rit | *** |
| Dessert | Crème vanille | Fruit | Salade d'ananas | Fouace campagnarde | Compote à boire |

Sans viande

Axoa végétarien

Croc fromage

Surimi

Sans porc

Surimi

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Sauce salsa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème liquide

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

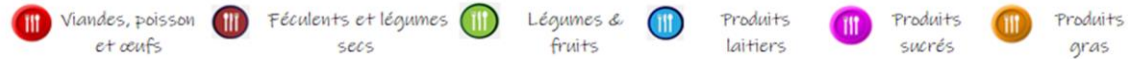
MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

| Entrée | *** | | *** | | *** | | *** | | *** | |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Plat principal | Haut de cuisse rôti | Colin sauce thym citron | Pizza aux légumes | | Rôti de porc aveyronnais* | Cœur de batavia | | | | |
| Accompagnement | Haricots verts méridionaux | Riz jaune | Salade du printemps | | Frites au four | | Fideua | | | |
| Produit laitier | Yaourt fermier à la framboise | *** | Emmental | | *** | | Carré montsurais à couper | | | |
| Dessert | Fruit | Flan caramel | Compote pomme banane | | Fruit | | *** | | | |
| <i>Sans viande</i> | Galette quinoa provençale | | *** | | Oeufs brouillés au fromage | | *** | | Oeufs brouillés au fromage | |
| <i>Sans porc</i> | | | *** | | | | | | | |

Les familles d'aliments :



Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Sauce thym citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail, thym
Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

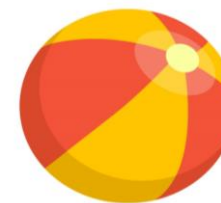
Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

| Entrée | Carottes râpées | *** | Melon | *** | Salade grecque |
|-----------------|------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| Plat principal | Colombo de dinde | Filet de poulet au jus | Tajine de pois chiche | Calamars à la romaine | Saucisse aveyronnaise* |
| Accompagnement | Blé | Jardinière de légumes | Semoule | Pomme vapeur/Ratatouille | Salade de pâtes |
| Produit laitier | *** | Petit suisse aromatisé | *** | Yaourt nature + sucre | *** |
| Dessert | Fruit | Cookie | Crème caramel | Fruit | Mousse au chocolat |

Sans viande

Boulette végétale sauce colombo

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

Surimi

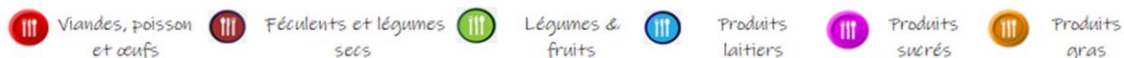
Thon mayonnaise

Sans porc

Surimi

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille
Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CE2, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets,

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



| VERDUN | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Entrée | Salade de blé printanière | Concombre BIO vinaigrette | *** | Salade de tomate basilic | Salade de pomme de terre au thon |
| Plat principal | Cordon bleu | Œuf BIO mayonnaise | Rôti de dinde au jus | Parmentier de canard | Colin 3 céréales |
| Accompagnement | Brocolis persillés | Salade de riz | Haricots beurre persillés | *** | Pommes sautées |
| Produit laitier | *** | *** | Buchette mélangée à couper | *** | *** |
| Dessert | Fruit | Compote pomme abricot | Maestro chocolat | Eclair au chocolat | Fruit |
| <u>Sans viande</u> | Croq veggie tomate | *** | Falafels | Brandade de morue | *** |

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé CÉL, macédoine CÉL, vinaigrette

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

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

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français