

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 18 au 22 Août 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	***	***
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Boulette de bœuf aux carottes	Œuf mayonnaise	Poisson pané + citron	Moqueca au poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Salade de pomme de terre	Haricots verts persillés	Coquillettes
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Camembert à couper	Yaourt nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	***	Crème vanille	Chausson aux pommes	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Gratin de poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olives noires, herbes de provence

Gratin de poisson : cube de poisson, fruits de mer, sauce curry

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre

Sauce tomate basilic: roux blanc, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, basilic, herbes de provence

Sauce aux carottes : roux blanc, oignons, vin blanc, carottes, bouillon de bœuf, herbe de provence, laurier

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



MARDI

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 25 au 29 Août 2025



VERDUN

LUNDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Concombre vinaigrette	***	Melon	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Riz cantonais	Nuggets de poisson
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Salade de riz	Jardinière de légumes	***	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	***	Buchette mélangée à couper	***	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote pomme pêche	Eclair au chocolat	Fruit

Sans viande

Palet italien

Thon mayonnaise

Calamars à la romaine

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculets et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Riz cantonais : riz, omelette, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets



Appellation d'origine protégée



Fabrique en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabrique dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	Melon	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade de tomates
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux	Pennes	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	***	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la vanille	Yaourt nature + sucre	***
Dessert	Compote de pomme	Fruit	***	***	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

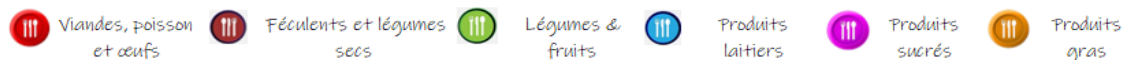
Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinée mozzarella, fromage râpé, emmental, paprika.

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

Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	***	Concombre vinaigrette	***	***
Plat principal	 Bœuf bourguignon	Farçons aveyronnais 	Rougail saucisse*	 Sauté de poulet au jus 	 Poisson meunière + citron
Accompagnement	Boulgour	Légumes du marché 	Riz créole	Piperade basquaise/Pommes rissolées 	Purée de pomme de terre
Produit laitier	***	Yaourt brassé à la banane 	***	 Yaourt fermier + sucre 	Chanteneige
Dessert	Fian caramel	 Fruit 	Crème chocolat	Fruit 	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, herbe de provence, laurier

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

  ** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	***	Salade brésilienne	Salade de lentilles	***	***
Plat principal	 Cordon bleu	 Hoki sauce tandoori	 Volaille de porc sauce normande	Boulette d'agneau sauce brune	 Haut de cuisse rôti Emincé mater
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades + râpé	Carottes persillées	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	 Saint Nectaire	***	***	 Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit	 Plaisir lait noisette	Fruit	Fian vanille	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

Mijoté de haricots blancs et poivrons

Poisson mariné

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

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

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

** Aide UE à destination des écoles

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Saveurs Tarn
-  Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



VERDUN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Salade asiatique	Cœur de batavia + croûtons	Concombre vinaigrette
Plat principal	 Carbonade de bœuf	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Colin poêlé	Escalope viennoise	 Hachis parmentier 
Accompagnement	Blé	 Choux fleurs béchamel	Riz crémeux	 Légumes du marché	***
Produit laitier	 Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise 	***	***	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	 Fruit 	Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits rouges 	***

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

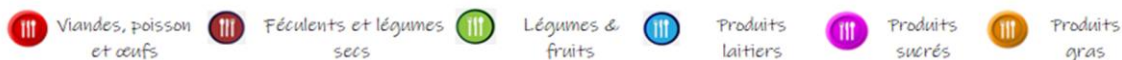
Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	***	Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Purée de carottes	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	***	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	***
Dessert	***	Fruit	Cookie	***	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Cassoulet végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



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

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

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

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Cassoulet : haricots blancs, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentrée, carottes

Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	 Œuf mayonnaise	Blé provençal 	Salade automnale 	***	Salade de haricots verts 
Plat principal	Tortellini provençal	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	Bœuf stroganov 	Sauté de porc sauce barbecue*	 Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale 	Semoule	Frites au four	Purée de pomme de terre
Produit laitier	***	***	***	 Cantal 	***
Dessert	Fouace campagnarde 	Crème vanille	Paris Brest	Compote pomme poire 	 Fruit 

Sans viande

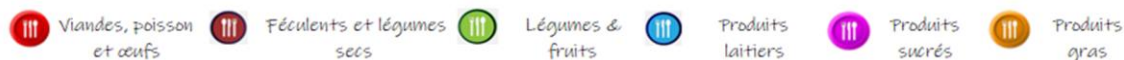
Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Blé provençal : blé, poivrons, olives, tomate, vinaigrette

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviolo, ricotta, épinards

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

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

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

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noires, herbe de Provence

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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Samoussa aux légumes	***	Salade des îles	***
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées	***	Patate douce et pomme de terre persillées	Torsades
Produit laitier	Saint Nectaire	***	Yaourt sucré	***	Chanteneige
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

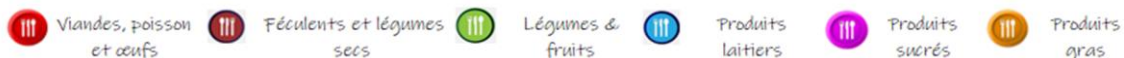
Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, cannelle, clou de girofle, curcuma, piment

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc

- 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
- ** Aide UE à destination des écoles



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Octobre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de choux fleurs 	***	Coleslaw 	 Pâté de campagne* 	Cœur de batavia + croûtons
Plat principal	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Strasbourg* 	 Boulette de bœuf à la provençale
Accompagnement	 Lentilles cuisinées 	Haricots verts méridionaux	Riz jaune	Poêlée printanière 	Tortis 
Produit laitier	***	Vache qui rit	***	***	***
Dessert	Fruit	Fian vanille	Fruit 	Mousse au chocolat	Paris brest

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Salade de blé /Roulé végétal

Gratin de tortis à la provençale

Sans porc

Croc fromage

Salade de blé/Roulé végétal

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette

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

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

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre

Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 27 au 31 Octobre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Salade brésilienne	Betteraves vinaigrette	***
Plat principal	Escalope de poulet panée	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Gnocchis à la forestière	Coquillettes*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	Yaourt fermier à la framboise	***	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	***	Brownies	Fruit au sirop

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquillettes

Œufs brouillés + coquillettes

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculeux et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade brésilienne : cœur de palmier, maïs, tomates, sauce salade

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil

Coquillettes : coquillettes, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



VERDUN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Salade de pâtes au thon	Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards au lard*	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt nature + sucre	***	Fromage blanc aromatisé	***
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro vanille	***	Eclair au chocolat

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

Haricots blancs campagnards végétarien

Haricots blancs campagnards végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, mayonnaise

Tarte du potager : appareil à tarte, échalotte, curry, patate douce, panais, topinambour, navet

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur



** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	***		***	Taboulé	Velouté de potiron**
Plat principal	 Saucisse aveyronnaise* 		 Haut de cuisse rôti Emincé mater	 Omelette	 Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	 Yaourt nature + sucre 		Saint Nectaire 	***	***
Dessert	 Cookie 		Fruit 	Crème vanille	 Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

Axoa végétarien

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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

****Cœur de laitue => Dareysse / Dieupentale / Saint Sardos**

Compositions

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

** Aide UE à destination des écoles

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Saveurs Tarn
-  Bleu Blanc Cœur

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Soupe de légumes**	***	***	***
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Nuggets de poulet	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***	Frites au four	Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	***	Tartare	Yaourt nature + sucre	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Sans porc

Colin sauce échalotte

Les familles d'aliments :

**Carottes râpées => Dareysse / Dieupentale / Saint Sardos

-  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

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

Compositions

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Far breton : farine, œuf, sucre, lait, pruneaux

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



** Aide UE à destination des écoles

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

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette 	Salade de pâtes napolé 	Quiche lorraine* 	Duo de crudités 	Velouté de choux fleurs** 
Plat principal	 Colin sauce Nantua	 Sauté de poulet au curry	 Saucisse aveyronnaise* 	Tarte butternut comté 	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule 	Haricots beurre méridionaux	 Lentilles cuisinées 	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	 Fromage blanc nature + confiture 	***	Yaourt fermier à la myrtille 	***	***
Dessert	***	Mousse au chocolat	***	Crêpe vanille	 Fruit 
<u>Sans viande</u>	***	Tarte au fromage	Crêpe au fromage/Escalope panée végétale Crêpe au fromage/ Escalope panée végétale	***	Raviolis aux légumes + râpé
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :



**Cœur de batavia => Dareysse / Dieupentale / Saint Sardos

 ** Aide UE à destination des écoles

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette

Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail

Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

Présence de porc *

- Œuf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- Haute valeur environnementale 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 

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