

VERDUN

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***			***	Concombre vinaigrette
Plat principal	<b>Tortellini pomodoro mozzarella</b>	 <b>Rôti de dinde au jus</b>	 <b>Colin court bouillon + citron</b>	 <b>Sauté de porc au caramel*</b>	 <b>Tajine de poulet</b>
Accompagnement	***	<b>Poêlée printanière</b>	<b>Pâtes au pesto</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Semoule</b>
Produit laitier	<b>Yaourt nature + sucre</b> 	***	<b>Fromage blanc sucré</b>	 <b>Cantal</b> 	***
Dessert	<b>Fruit</b> 	<b>Crème vanille</b>	***	<b>GLACE</b>	<b>Beignet à la pomme</b>
<u>Sans viande</u>	***	<b>Palet maraicher</b>	***	<b>Croc fromage</b>	<b>Tajine de pois chiche</b>
<u>Sans porc</u>				<b>Croc fromage</b>	

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

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

### Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de bœuf, oignon, caramel  
Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

  \*\* Aide UE à destination des écoles

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
-  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. 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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		***	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	***
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		Pointe de Brie à couper	***	***	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

\*\* 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

### Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

**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



Présence de porc \*

Oeuf 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.

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	***	***	Melon	Paté de campagne*	Coeur de laitue + croûtons
Plat principal	 <b>Hoki sauce tandoori</b>	 <b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>	<b>Moussaka</b>	<b>Jambon blanc*</b>
Accompagnement	Boullgour aux épices	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	Chips
Produit laitier	<b>Emmental</b>	 <b>Yaourt nature + sucre</b>	***	***	***
Dessert	<b>Compote pomme fraise</b>	 <b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Clafoutis aux fruits rouges</b> 
<u>Sans viande</u>	***	Galette pois et blé	***	Terrine de poisson/Moussaka au thon	Œuf mayonnaise
<u>Sans porc</u>				Terrine de poisson	Œuf mayonnaise

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

Moussaka : aubergines, égrené 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

-  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 

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin sauce curry	Cordon bleu	Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Pommes vapeur / Ratatouille	Salade de pâtes	Légumes du marché
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	***	***	***
Dessert	GLACE	Fruit	Paris Brest	Salade d'ananas	Fruit

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

### Nos salades et nos plats composés

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

\*\* Aide UE à destination des écoles

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

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Taboulé	***	***	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella au poisson	Calamars à la romaine	Lasagnes aux légumes du soleil	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***	Pommes noisette	***	Salade de riz
Produit laitier	***	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Vache qui rit	***
Dessert	Fruit	Mestro vanille	Fruit	***	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

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

## Nos salades et nos plats composés

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

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

## Nos sauces

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

- \*\* Aide UE à destination des écoles
- 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 07 au 11 Juillet 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes Italienne	***	***	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	***	Yaourt nature + sucre	Carré montsurrais à couper	***	***
Dessert	GLACE	Fruit	Crème vanille	Beignet à la pomme	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 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 \*

Oeuf 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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée		***	***	Taboulé	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal		Filet de cuisse rôti mater Emincé	Chipolatas grillées	Colin poêlé	Tajine de pois chiche
Accompagnement		Courgettes sauce salsa	Salade de riz	Légumes du marché	Coquillettes + râpé
Produit laitier		Fromage blanc nature BIO + sucre	Pont l'évêque à couper	***	***
Dessert		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

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	***	Tomates mozzarella	***	Radis beurre
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Saucisse de francfort*	Axoa végétarien	Colin sauce citron	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes sautées	Riz/ Ratatouille	Semoule	Haricots verts persillés	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Saint Nectaire	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Flan caramel	Fruit	GLACE	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

Salade de pâtes : pâtes, maïs, 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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	***	Roulé au fromage	Melon	Salade de riz au thon
Plat principal	<b>Boeuf aux olives</b>	<b>Galette pois et blé</b>	<b>Poisson pané + citron</b>	<b>Assiette anglaise*</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais au jus*</b>
Accompagnement	<b>Choux fleurs persillés</b>	Purée de patate douce	<b>Courgette béchamel</b>	***	<b>Poêlée printanière</b>
Produit laitier	***	<b>Yaourt sucré</b>	***	<b>Yaourt aromatisé</b>	***
Dessert	<b>Crème vanille</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Mousse au citron</b>	***	<b>Salade d'ananas</b>
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i>	***	Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise	Salade de pomme de terre + œuf Salade de pomme de terre + œuf	Poisson meunière 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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

### REPAS FROID

Entrée	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Concombre mais vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	***
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Saucisse aveyronnaise*	Omelette	Brandade de merlu
Accompagnement	Boullgour	Brocolis persillés	Salade de pâtes	Carottes à la coriandre	***
Produit laitier	***	Fromage blanc nature + sucre	***	***	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	Moelleux au chocolat	Fruit au sirop	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce basquaise

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Taboulé	Melon	Salade de perles au surimi	
Plat principal	<b>Boulette de bœuf sauce brune</b>	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Hachis végétal aux lentilles</b>	<b>Œuf mayonnaise</b>	
Accompagnement	Riz	Courgettes à la tomate	***	Salade de haricots verts	
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt aux fruits mixés	***	
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	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

### 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

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



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 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.