

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 18 au 22 Août 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crudités du jour	Salade de riz	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Salade de tomates
Plat principal	Œufs mayonnaise	Boulette de bœuf aux carottes	Œuf mayonnaise	Poisson pané + citron	Moqueca au poulet
Accompagnement	Salade de pâtes	Poêlée printanière	Salade de pomme de terre	Haricots verts persillés	Coquillettes
Produit laitier	Compote	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Camembert à couper	Yaourt nature + sucre
Dessert	Moelleux fourré chocolat	Fruit	Crème vanille	Chausson aux pommes	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Surimi mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :



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 boeuf, 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



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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Melon	
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Riz cantonais	
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Salade de riz	Jardinière de légumes	***	PIQUE NIQUE
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Buchette mélangée à couper	Petit louis	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote pomme pêche	Eclair au chocolat	

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



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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

Salade de blé printanière: blé, macédoine, ail, mayonnaise, persil

Perles aux légumes: perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Taboulé	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	Edam	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Madeleine	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

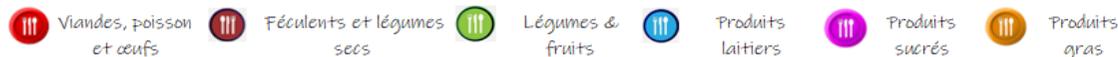
Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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 rape, 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

- 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

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
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	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tartare	Yaourt aromatisé	Cantal	Yaourt fermier + sucre	Chanteneige
Dessert	Flan caramel	Fruit	Crème chocolat	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

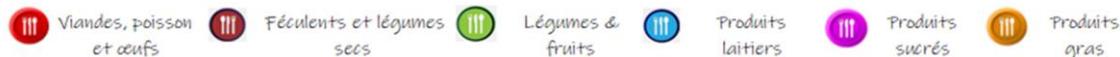
Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

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

- 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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne	Salade de lentilles	Tomates mozzarella	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori	Mijoté de porc sauce normande	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades	Carottes au cumin	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette	Flan vanille	Fruit	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise/Poisson mariné

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade brésilienne : coeur 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



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



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Roulé au fromage	Salade asiatique	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Colin poêlé	Escalope panée végétale	Gratin de poisson
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel	Riz crémeux	Légumes du marché	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise	Emmental	Petit louis	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit

Sans viande

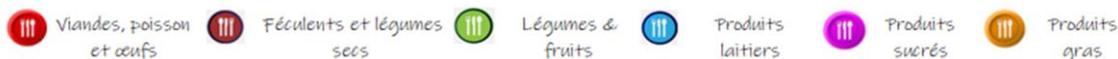
Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Sans porc

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments :



- 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 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

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.

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	Pâté de campagne*	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	Brocolis persillés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	Cookie	Flan caramel	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

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 blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, 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

- 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



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Blé provençal	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti	Bœuf strogonov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde	Crème vanille	Fruit	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Sans porc

Omelette

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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

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

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

Sauce strogonov : 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 noire, herbe de provence

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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
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	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
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

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

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



Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Octobre 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Cœur de batavia
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Riz jaune	Poêlée printanière	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris brest

Sans viande

Croc fromage

Pizza au fromage

Roulé végétal

Sans porc

Croc fromage

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



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Piémontaise	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	Coquillette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	Petit louis	Crème anglaise	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

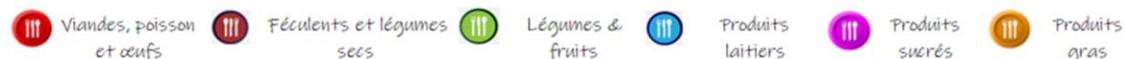
Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquillette

Œufs brouillés + coquillette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

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

Coquillette : coquillette, 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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	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	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boullgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat

Sans viande

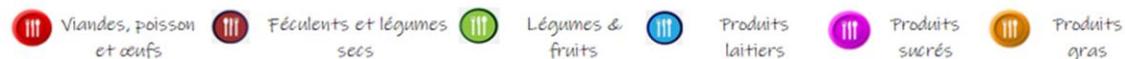
Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

Sans porc

Les familles d'aliments :



- 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

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

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

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

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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyonnaise*		Haut de cuisse rôti	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie		Fruit	Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

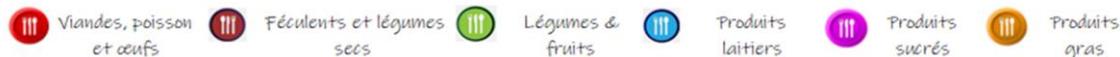
Axoa végétarien

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



- 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

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
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



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Carottes râpées	Tarte au fromage	Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
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	***	Ratatouille	Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré	Tartare	Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

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

- 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.



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines	Navet mayonnaise	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	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

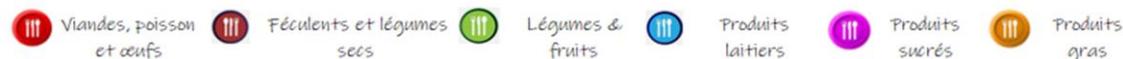
Escalope panée végétale

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :



- 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 napolitaines : 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.