

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025

*Bon Appétit* 

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Cœur de laitue	Salade de blé printanière
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori 	Pot au feu 	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux 	***	Purée de potimarron 	Macaronis	Epinards BIO béchamel 
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre 	Gouda	Chanteneige	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper 
Dessert	Twibio au chocolat 	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce tandoori

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, tomates, mayonnaise, ciboulette

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

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc \*

Euf 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 08 au 12 Décembre 2025

*Bon Appétit*

VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Macédoine
Haut de cuisse rôti
Pommes rissolées
Camembert à couper
Compote pomme poire

Persillade de pomme de terre
Colin court bouillon
Poêlée printanière
Edam
Riz au lait

Céleri mayonnaise
Jambon blanc*
Lentilles cuisinées
Yaourt sucré
Fruit

Salade de pâtes italienne
Saucisse aveyronnaise*
Choux fleurs persillés
Carré président
Fouace campagnarde

Velouté de potiron
Lasagnes aux légumes du soleil
***
Petit suisse aromatisé
Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

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
- Produit en Occitanie

## Compositions

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
- Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons
- Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier
- 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.
- Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

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.

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOËL

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Chou rouge vinaigrette
Boeuf provençal
Boulgour
Yaourt fermier sucré
Fruit

Axoa végétarien

Salade de lentilles
Farçous aveyronnais
Jardinière de légumes
Buchette mélangée à couper
Mousse au chocolat

\*\*\*

Saucisson à l'ail*
Tarte au saumon
Chou vert braisé
Petit suisse aromatisé
Fruit

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Duo de crudités
Gnocchis carbonara*
***
Petit louis
Flan vanille

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois
Clémentine + chocolat
Bûche mandarine chocolat

Aiguillette de saumon meunière



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

### Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçous : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets



## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Décembre 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade automnale	Salade de pâtes méditerranéenne	Velouté de courgette	Salade de riz
Plat principal	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella	Colin sauce curry
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridionaux	***	Carottes persillées
Produit laitier	Emmental	Yaourt fermier sucré	Chanteneige	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Paris Brest	Fruit
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale à la tomate	Galette quinoa provençale	***	***
<u>Sans porc</u>				

### 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 automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette
- Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence
- Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry
- Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette
- Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail
- Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Présence de porc \*

Eufs 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 05 au 09 Janvier 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI  
ÉPIPHANIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Oeuf mayonnaise	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Velouté de petits pois
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO	Bœuf bourguignon	Poisson pané	Cordon bleu	Tartiflette*
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron	Carottes BIO mérindionales	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt fermier nature	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois	Fruit	Confiture	Compote pomme banane

Sans viande

\*\*\*

Pizza au fromage

\*\*\*

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

### 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
- Produit en Occitanie

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

**Compositions**

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

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, roul blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roul blanc, bouillon de boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

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 12 au 16 Janvier 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	Céleri mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	Colin sauce curry	Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	Sauce bolognaise au bœuf BIO
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs BIO persillés	Pommes rissolées	Cœur de laitue	Torsades
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Yaourt fermier à la myrtille
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Cake au chocolat	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Galette pois et blé

Omelette

\*\*\*

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

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

## Compositions

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

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

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

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

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 19 au 23 Janvier 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes napoli	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais* 	Bœuf aux carottes	Colin 3 céréales 	Parmentier de canard 	Omelette 
Accompagnement	Epinards BIO béchamel 	***	Haricots plats persillés 	***	Riz à la tomate
Produit laitier	Yaourt fermier sucré 	Fromage fouetté	Edam 	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper
Dessert	Cookie 	Fruit	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme poire 

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise

Brandade de morue

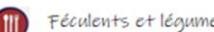
\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce citron

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 pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

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

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

Présence de porc \*

Eufs 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 26 au 30 Janvier 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière	Betteraves ciboulette	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort*	Gratin de poisson	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Semoule	Farfalles
Produit laitier	Cantal	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Brownies

Sans viande

\*\*\*

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
- Produit en Occitanie

## Compositions

- Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
- Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousses de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à ravioli, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
- Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
- Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

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 02 au 06 Février 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Salade de pâtes méditerranéenne
Bœuf BIO aux olives
Légumes du marché
Edam
Fruit

Tarte au fromage

\*\*\*

Fruit

Purée de céleri

Petit suisse sucré

Coleslaw

Falafels

Pennes au poulet

Haut de cuisse rôti

Carottes persillées

Carré président

Salade de perles au surimi / Pané sarasin lentilles poireaux

Maestro chocolat

Velouté de potiron

Potée auvergnate\*

\*\*\*

Carrié montsurrais à couper

Crêpe vanille

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Pâté de campagne\*

Poisson meunière

Epinards béchamel

Yaourt nature fermier BIO + sucre

Petit beurre

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

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

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

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

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, ail

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

- 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Février 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Céleri mayonnaise	Tarte aux légumes	Salade de haricots verts
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Oeufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Petit pois cuisinés	Coquillette
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

\*\*\*

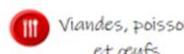
Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc \*

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

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

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

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

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Betteraves vinaigrette



Saumon crème citron



Pennes



Chanteneige



Crème vanille

\*\*\*

MARDI

Velouté carottes/patate douce



Gnocchis BIO sauce tomate basilic



\*\*\*

Yaourt sur lit d'abricots



Fruit



MERCREDI

Salade automnale



Bœuf bourguignon



Gratin dauphinois



Petit moulé ail et fines herbes



Flan vanille



Colin poêlé



JEUDI

Persillade de pomme de terre



Saucisse aveyronnaise\*



Jardinière de légumes



Coulommiers à couper



Compote pomme poire



VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Samoussa aux légumes



Riz cantonais\*



Petit suisse aromatisé



Salade d'ananas



Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

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

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

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

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

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

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.