

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

Potée aux légumes

\*\*\*

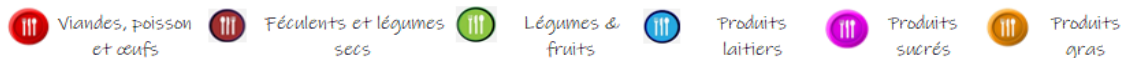
\*\*\*

Omelette

Sans porc

Omelette

## Les familles d'aliments :




## 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 : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes  
Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

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

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Colin court bouillon	Jambon blanc*	 Saucisse aveyronnaise*	 Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière 	 Lentilles cuisinées 	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Yaourt sucré	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire 	Riz au lait	Fruit 	 Fouace campagnarde	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Croc fromage

Poisson meunière

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

## 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

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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

Présence de porc \*

œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées





# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## MENU DE NOEL

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Bûche mandarine chocolat

Sans viande

Axoa végétarien

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

### Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc \*

### 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

Farçons : pain, œuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

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

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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



## 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

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Galette quinoa provençale

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :



### 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 \*

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 05 au 09 Janvier 2026



VILLENEUVE

LUNDI

























MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

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 méridionales	***
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

\*\*\*

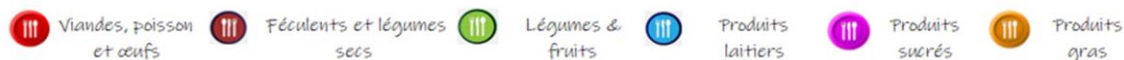
Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

## Les familles d'aliments :



-  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

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, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

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

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


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	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

## 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 : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao


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

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

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise

Brandade de morue

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade de pâtes napolì : 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 \*

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

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare 	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

\*\*\*

Escalope panée végétale

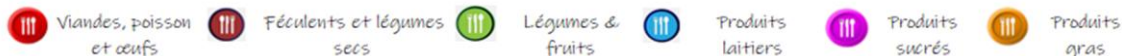
Palet maraicher

\*\*\*

Œufs brouillés

Sans porc


## Les familles d'aliments :




## Compositions


Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise  
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron  
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviolo, 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 

-  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 02 au 06 Février 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

Entrée	 Salade de pâtes méditerranéenne	Coleslaw	<b>Pennes au poulet</b>	Velouté de potiron	 Pâté de campagne*
Plat principal	 Bœuf BIO aux olives	Falafels	 Haut de cuisse rôti	Potée auvergnate*	 Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri	Carottes persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré	Carré président	Carré montsurrais à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Salade de perles au surimi / Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

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 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, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

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

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

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.

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*	 Œufs 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

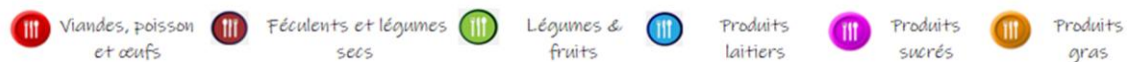
Croc fromage

\*\*\*

Croc fromage

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

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


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 16 au 20 Février 2026



VILLENEUVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Sausisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Colin poêlé

Tarte aux légumes

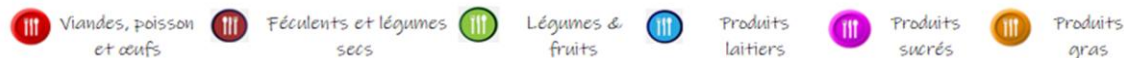
Riz cantonais végétarien

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## 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 bœuf, 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

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.