



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Melon	Salade de pois chiche	Salade de tomates
Plat principal	Grignotines sauce barbecue*	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Colin poêlé	Sauté de dinde sauce tandoori
Accompagnement	Riz pilaf	***	Purée de pomme de terre	Courgettes sauce salsa	Semoule
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Petit suisse aromatisé	Croc lait	Le roussot à couper
Dessert	Compote de pomme	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

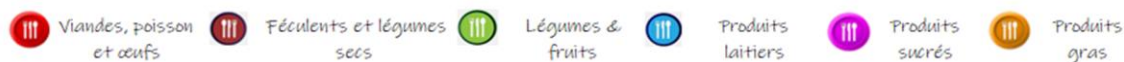
Emincé végétal sauce tandoori

Sans porc

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

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

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

Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange mexicain, ail

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

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, ail, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 07 au 11 Septembre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	Gardiane de bœuf	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	Vache picon
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit au sirop	Fruit	Ile flottante à dresser

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Galette pois et blé

Croq veggio tomate

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CÉ2, herbes de provence, laurier

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

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Blé provençal 	Chou rouge vinaigrette 	Duo de crudités 	Melon 	Pâté de campagne* 
Plat principal	 Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne* 	Paella au poulet	 Omelette	 Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour 	***	Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal 	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Dessert	 Petit beurre 	Crème caramel 	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Paella au poisson

Ouf mayonnaise

Sans porc

Axoa végétarien

Ouf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

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

Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Septembre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANCAIS ET DURABLE

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia	Salade grecque
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Calamars à la romaine	Emincé de poulet sauce forestière	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Plaisir lait noisette	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme abricots	Flognarde aux pommes	Fruit

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

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

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil

Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala

Flognarde aux pommes : lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 28 Septembre au 02 Octobre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Jambon sec*	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Frites au four	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

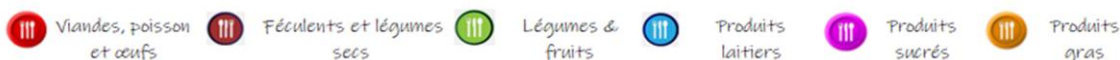
Galette quinoa provençale

Lasagne aux légumes du soleil

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Octobre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiche	Macédoine	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Bœuf à la catalane	Sauté de poulet au jus	Escalope viennoise	Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes	Jardinière de légumes	Rostis	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental	Tartare	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Compote de pomme	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

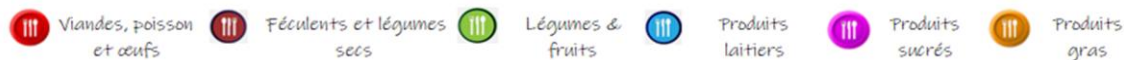
Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons

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

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

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Navet mayonnaise	Salade de riz BIO mexicaine	Velouté betteraves lait de coco	Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise	Jambon blanc*	Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti	Pommes rissolées	Carott'cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Buchette mélangée à couper	Chanteneige	Fromage blanc nature + sucre	Edam
Dessert	Fruit	Compote pomme ananas	Salade de fruit	Fruit	Pastis landais

Sans viande

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 *



Ouf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices

Velouté betteraves, lait de coco : betteraves, pomme de terre, oignons, bouillon de légumes, lait de coco

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette, herbes de provence

Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons

Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, œuf, lait, crème, cheddar

Carott'cœur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)



Fabriqué dans le tarrn



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de v otre 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 19 au 23 Octobre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Oeuf BIO mayonnaise	Carottes râpées	Salade de riz au surimi	Cœur de batavia	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Palet végétarien patate douce et légumes	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Paupiette de veau sauce tomate oignons	Brandade de colin	Rôti de porc aveyronnais jus au herbes*
Accompagnement	Purée de brocolis	Pommes rissolées	Haricots beurre méridionaux	***	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré président	Camembert à couper	Cantal	Yaourt fermier à la vanille
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Compote de pêche	Eclair au chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

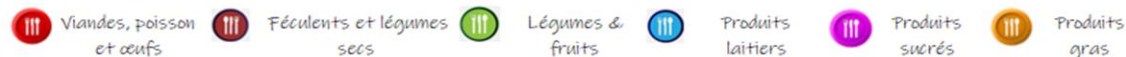
Paupiette du pêcheur sauce tomate oignons

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Oeuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz au surimi : riz, poivrons, surimi; vinaigrette, mayonnaise

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Sauce tomate oignons : roux blanc, oignons, vin blanc, laurier, pulpe de tomate, tomate concentré

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Présence de porc *

- Fabrique dans le tarn
- Fabrique en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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 26 au 30 Octobre 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Salade automnale	Blé provençal	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Colin sauce thym citron	Colombo de dinde	Retortillat	Cordon bleu	Rougail saucisse*
Accompagnement	Boulgour BIO aux épices	Poêlée cordiale	***	Choux fleurs BIO béchamel	Riz créole
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Compote pomme fraise	Flan chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Omelette

Rougail poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

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

Blé provençal : blé CÉ2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

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

Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo

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

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



Commerce équitable français



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.

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de perles avocat feta	Salade asiatique	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Choux de Bruxelles	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Gouda	Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Tarte aux légumes

Axoa végétarien

Calamars à la romaine

Sans porc

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Euf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

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

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

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

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

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

Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn



Fabriqué en aveyron



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



Commerce équitable français



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre		Yaourt brassé fraise	Carré montsurraais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme

Sans viande

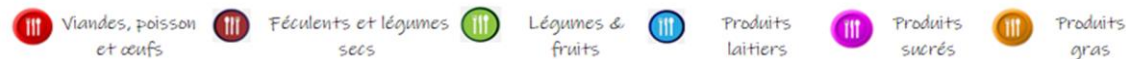
Boulette végétale sauce basquaise

Choucroute de la mer

Sans porc

Choucroute de la mer

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates, vinaigrette

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

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc *

Fabriqué dans le t rn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé	Macédoine	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	 Bœuf provençal	 Sauté de dinde sauce miel soja	 Colin poêlé	 Curry de pois chiche	 Gnocchis Bio carbonara*
Accompagnement	 Purée de potiron	 Haricots plats méridionaux	 Duo pomme de terre/carottes	 Semoule	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cocktail de fruit	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

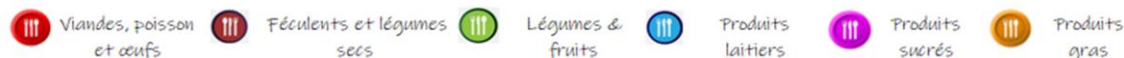
Galette pois et blé

Gnocchis BIO carbonara végété

Gnocchis BIO carbonara végété

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de bœuf, ail

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

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré, crème

Sauce carbonara : crème, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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.

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Blé provençal	Cœur de laitue	Roulé au fromage
Plat principal	 Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée	Paupiette de veau à la moutarde	Lasagne ricotta épinards chèvre	 Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane	Camembert à couper	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Edam
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Escalope panée végétale

Paupiette du pêcheur

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Blé provençal : blé C&L, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil

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

Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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.