



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Petit beurre

Sans viande

Hoki sauce citron

Knacchi végétale

Galette pois et blé

Sans porc

Knacchi végétale

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

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

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

- 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
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux	Courgettes BIO à la tomate	Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier à la framboise	Edam	Petit suisse sucré
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche	Pastèque	Clafoutis aux bigarreaux	Fruit

Sans viande

Tarte aux légumes

Croc fromage

Sardines

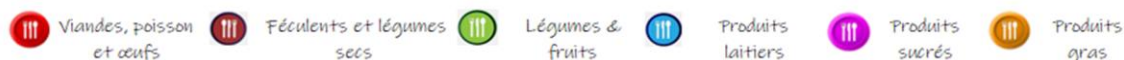
Thon mayonnaise

Sans porc

Sardines

Thon mayonnaise

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 haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

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

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

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, œuf, sucre, bigarreaux

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 15 au 19 Juin 2026



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Melon	Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	Aiguillette de poulet	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Chipolatas grillées*	Sauce sicilienne	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Salade de riz	Torsades	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze

Sans viande

Falafels

Surimi

Fajitas végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

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

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes CEE, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Oeuf 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 22 au 26 Juin 2026



VENDREDI

REPAS FROID

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	Blé provençal	Salade de tomates au basilic	Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané + citron	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Pommes noisettes	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat	Fruit	Pastèque	Gâteau basque

Sans viande

Tarte au fromage

Galette quinoa provençale

Persillade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Tarte au fromage

Persillade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué 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 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO	Perles aux légumes	Pâté de campagne*	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja	Gaucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise	Gouda	***	Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Fruit	Cake à la vanille maison	Compote à boire
	***	***	Surimi mayonnaise / Croq veggie tomate Surimi mayonnaise	***	***
	Sans viande				
	Sans porc				

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic C&L

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué 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



CENTRE DE LOISIRS
Menus du 06 au 10 Juillet 2026

GRILLADE D'OCCITANIE

LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Acras de morue	Concombre vinaigrette	Piémontaise
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Tortellini pomodoro mozzarella	Cordon bleu	Pilon de poulet/Chipolatas*	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Poêlée cordiale	Salade de riz	Carottes aux épices douces
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Compote de pêche	Fruit	Flan vanille	Donut au chocolat	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

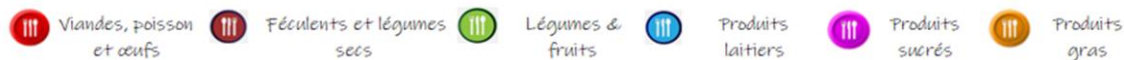
Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

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

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate B.I.O., mayonnaise, ail, persil

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

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

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



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade grecque		Salade de blé	Macédoine	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater		Boulette de bœuf à la tomate	Jambon blanc*	Colin poêlé
Accompagnement	Rostis de légumes		Courgettes persillées	Salade de pâtes	Ratatouille
Produit laitier	Fromage blanc nature+ sucre		Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Chanteneige
Dessert	Plaisir lait noisette		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

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

Salade de blé : blé, maïs, petit pois CE2, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

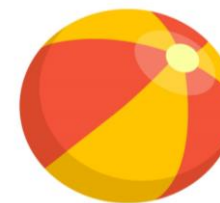
Yaourt des Pyrénées

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

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

REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Melon	Pâté de campagne*	Salade grecque
Plat principal	Colombo de dinde	Filet de poulet au jus	Poisson mariné thym citron	Calamars à la romaine	Saucisse aveyronnaise*
Accompagnement	Blé	Jardinière de légumes	Semoule	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt nature + sucre	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Cookie	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Boulette végétale sauce colombo

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

Surimi

Thon mayonnaise

Sans porc

Surimi

Thon mayonnaise

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

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

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

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CE2, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Salade de tomate BIO basilic	Salade de pomme de terre au thon
Plat principal	Cordon bleu	Œuf BIO mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Parmentier de canard	Colin 3 céréales
Accompagnement	Brocolis persillés	Salade de riz	Haricots beurre persillés	***	Aubergines persillées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Buchette mélangée à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme abricot	Maestro chocolat	Eclair au chocolat	Fruit
	Sans viande Sans porc Croq veggie tomate	***	Falafels	Brandade de morue	***

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculets et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates B.I.O, vinaigrette
Salade de blé printanière : blé C.E.2, macédoine C.E.2, vinaigrette
Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

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

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