



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Salade automnale	Friand au fromage	Betteraves BIO ciboulette	Salade de riz au surimi
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au caramel*	Cordon bleu (dinde)	Hoki sauce tandoori	Palet maraicher	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé mater
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Blé à la tomate	Carottes persillées	Purée de potiron	Haricots verts méridionaux
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt fermier	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Edam
DESSERT	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

\*\*\*

\*\*\*

Calamars à la romaine

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- 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

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette  
Salade automnale : carottes râpées, chou blanc, chou rouge, maïs, vinaigrette  
Salade de riz au surimi : riz, miette de surimi, poivrons, mayonnaise

Nos sauces

Sauce caramel : oignon, sucre, fond brun  
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentrée, oignons, épices tandoori

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 28 Octobre au 01 Novembre 2024



LABASTIDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de blé tomate feta	Œuf mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Emincé de poulet BIO sauce forestière	Gratin de tortis à la provençale	Poisson meunière	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	***	Blette à la tomate	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tartare	Camembert à couper	Petit suisse sucré	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fouace campagnarde	

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Croq veggio tomate

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Colin sauce armoricaine

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

Salade de blé tomate feta : blé, tomates, feta, vinaigrette, herbes de provence

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

## Nos sauces

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Navet mayonnaise	Riz niçois	Cœur de laitue	Velouté de courgette	Paté de campagne*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis oriental aux lentilles	Aiguillette de poulet au jus	Goulash de bœuf	Truffade*	Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Epinards béchamel	Coquillettes	***	Légumes du marché
PRODUIT LAITIER	Petit louis	Petit suisse sucré	Cantal	Buchette mélangée à couper	Yaourt aux fruits mixés
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Petit beurre

Sans viande

\*\*\*

Palet montagnard

Hoki sauce échalotte

Rétortillat

Surimi mayonnaise

Sans porc

Rétortillat

Surimi mayonnaise

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

**Riz niçois :** Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives noires, vinaigrette

**Velouté de courgettes :** pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

**Truffade :** pomme de terre, lardons, tomme fraîche, crème, ail, persil

**Rétortillat :** pomme de terre, tomme fraîche, crème, ail persil

**Raviolis oriental aux lentilles :** Semoule de blé, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates

## Nos sauces

**Sauce goulash :** roux blanc, vin blanc, laurier, tomate concentrée, paprika, laurier, fond brun, herbe de provence

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

\* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
PLAT PRINCIPAL		Blanquette de dinde	Jambon blanc*	Omelette + râpé	Colin 3 céréales
ACCOMPAGNEMENT		Blé	Choux de Bruxelles	Lentilles cuisinées	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Pointe de brie à couper	Carré frais
DESSERT		Maestro vanille	Fruit	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Sans porc

Colin sauce colombo

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

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

## Nos sauces

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Coloslaw	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti (poulet) Emincé mater	Colin poêlé	Chili sin carne	Rôti de porc aveyronnais au jus*
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potimarron	Haricots plats persillés	Frites au four	***	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Munster à couper	Yaourt fermier	Gouda
DESSERT	Fruit	Crème caramel	Compote de pomme	Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise /Galette

\*\*\*

\*\*\*

Calamars à la romaine

Sans porc

Œuf mayonnaise

Calamars à la romaine

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

Coloslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

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

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Chili sin carne : haricots rouges, maïs, égrené végétal, tomate concentré, épices mexicain, carottes, roux blanc, oignons, pulpe de tomate

## Nos sauces

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Tarte au fromage	Carottes râpées au citron	Perles aux légumes	Cœur de laitue	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Gratin de la mer	Pizza aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois/carottes	Boullgour aux épices	Ratatouille	Rostis	Haricots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Tartare	Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Paupiette du pêcheur à la crème

Omelette

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

## Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, fond brun, crème, carottes, persil, ail, oignons

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Salade asiatique	Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Bœuf bourguignon	Grignotines de porc sauce barbecue*	Nuggets de poisson	Paella au poulet	Curry de pois chiche
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Livarot à couper
DESSERT	Flan caramel	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	Compote pomme abricots

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Paella au poisson

\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

### Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs  
 Légumes & fruits  
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs  
 produits laitiers

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

### Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes arlequin** : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette

**Salade asiatique** : carottes râpées, pousse de soja, maïs, vinaigrette, jus de citron, persil

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

**Paella au poulet** : riz, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, petits pois, épices paella

**Curry de pois chiche** : pois chiche, courgettes, carottes, poivrons, tomate concentré, crème, cumin, curry, curcuma

### Nos sauces

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

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Coloslaw	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Galette pois et blé	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce échalotte
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Riz	***	Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Coulommiers à couper	Carré président	Fromage blanc nature	Gouda	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme poire	Fruit	Confiture	Clafoutis au chocolat	Fruit

Sans viande

Colin sauce basquaise

\*\*\*

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

\*\*\*

Sans porc

Axoa végétarien

Cassoulet végétarien

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

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

## Nos salades et nos plats composés

Coloslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise  
Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, oignons, carottes, saucisson à l'ail, saucisse, tomate concentré, lardons

## Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentrée, poivrons, bouillon de volaille, ail

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

Sauce bonne femme : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalotte

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

MENU DE NOEL

ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison	Duo de crudités	Carottes râpées	
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)	Jambon blanc*	Raviolis aux légumes	
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux	Coquillette	***	
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Camembert à couper	
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Œuf brouillé

\*\*\*

Sans porc

Œuf brouillé

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Duo de crudités : carottes, céleri, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.