



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI EPIPHANIE
ENTRÉE	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Chou rouge vinaigrette	Salade Marco Polo	Brandade de merlu	Tajine de dinde	Pennes au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti	***	Semoule	Cordon bleu
PRODUIT LAITIER	Blé	Haricots beurre méridionaux	Petit louis	Fromage blanc sucré	Choux fleurs paprika
DESSERT	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Flan caramel	Fruit	Edam
	Fruit	Compote de pomme		Fruit 2	Brioche des rois
	Fruit 2	Compote pomme fraise			
	Colin sauce provençale	Palet montagnard	***	Tajine de pois chiche	Croc fromage

Sans viande  
Sans porc

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

**Coleslaw** : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise  
**Persillade de pomme de terre** : pomme de terre, persil, vinaigrette  
**Salade Marco Polo** : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise  
**Salade de riz au thon** : riz, thon, tomate, mayonnaise  
**Pennes au poulet** : penne, émincés de poulet, tomate, mayonnaise  
**Brandade de merlu** : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail  
**Palet montagnard** : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

### Nos sauces

**Tajine de pois chiche** : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales  
**Sauce provençale** : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail persil, herbes de provence

- 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 remercier 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.





DREMIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes arlequin	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Merguez de volaille	Chou blanc vinaigrette	Salade de haricots verts
ACCOMPAGNEMENT	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière + citron	Pot au feu	***
PRODUIT LAITIER	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Samos	Cantal	Cake fleur d'oranger maison
	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Crème vanille	
	Fruit 2	Compote pomme abricots		Crème chocolat	
	***	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Potée aux légumes

Sans viande

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

## Nos salades et nos plats composés

- Salade de pâtes arlequin :** farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
- Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
- Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil
- Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Pot au feu :** sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf
- Potée aux légumes :** carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes
- Cake fleur d'oranger :** farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

## Nos sauces

- Sauce au curry :** roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry
- Sauce citron :** fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

- 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

- Présence de porc \*
- Euf 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.

DREMIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Navet mayonnaise Macédoine	Thon mayonnaise Rosette*	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet Samoussa aux légumes
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Emmental	Tartare	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit Fruit 2	Flan vanille Flan chocolat	Compote pomme poire	Fruit Fruit 2	Beignet ananas
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i>	Galette lentilles boulgour	***	***	Samoussa aux légumes / Œufs brouillés Œufs brouillés

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 maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon



- \* 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 remercier 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.



JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

DREMIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
ENTRÉE	Perles aux légumes Salade de pâtes napolé	Coleslaw Cœur de palmier	Salade de haricots rouges	Cœur de batavia Pomelo + sucre	Salade de riz arlequin Pennes au poulet
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau à la moutarde	Bœuf aux olives	Haut de cuisse rôti	Tartiflette*	Colin poêlé + citron
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré président	Gouda	Yaourt fermier
DESSERT	Crème caramel Crème vanille	Fruit Fruit 2	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Fruit Fruit 2
<i>Sans viande</i>	Pizza au fromage	Hoki sauce échalotte	Croc veggie tomate	Tartiflette sans viande Tartiflette sans viande	***
<i>Sans porc</i>					

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et nos plats composés

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

**Salade de pâtes napolé :** pâte, tomate, maïs, vinaigrette

**Coleslaw :** chou blanc, carottes râpé, mayonnaise

**Salade de haricots rouges :** haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

**Salade de riz arlequin :** riz, maïs, petits pois, mayonnaise

**Pennes au poulet :** penne, émincés de poulet, tomate, mayonnaise

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

### Nos sauces

**Sauce aux olives :** roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

**Sauce échalotte :** roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

- 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

Présence de porc \*

Ouf 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 remercier 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.





DREMIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Chou rouge vinaigrette	Omelette	Salade de haricots verts	Tarte aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Colin sauce curry	Légumes du marché	Sauce bolognaise	Jambon blanc*
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Pommes dûchesses	Petit moulé	Torsades	Pomme vapeur/ Ratatouille
DESSERT	Flan chocolat	Yaourt aromatisé	Compote de pomme	Edam	Fromage blanc sucré
	Flan vanille	Fruit		Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
		Fruit 2		Fruit 2	

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Surimi mayonnaise

Sauce bolognaise aux lentilles

Calamars à la romaine

Sans porc

Surimi 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

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

**Duo de crudités :** céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette, persil

**Salade de pois chiche à la grecque :** pois chiche, feta, olives noires, vinaigrette, persil

**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

**Clafoutis aux fruits rouges :** farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

### Nos sauces

**Sauce crème :** bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

**Sauce curry :** roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

**Sauce bolognaise aux lentilles :** lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

- Présence de porc
- Ouf 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 remercier 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 17 au 21 Février 2025

DEUIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	<b>Poisson pané + citron</b>	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Colombo de poisson

\*\*\*

Lasagne au saumon

Œuf mayonnaise

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

Œuf 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

**Salade de pâtes italienne :** pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan

**Velouté pomme de terre poireaux :** pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

**Lasagne bolognaise :** pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

## Nos sauces

**Sauce orientale :** roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales

**Sauce blanquette :** roux blanc, bouillon de volaille, carottes, 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.



# CENTRE DE LOISIRS

## Menus du 24 au 28 Février 2025

DREMIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Piémontaise		Céleri mayonnaise		Crêpe au fromage		Macédoine		Salade de pois chiche portugaise	
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet rôti	Haché de bœuf au jus	Rôti de dinde au jus	Petits pois cuisinés	Yaourt aromatisé	Fruit	Rougail saucisse*		Calamars à la romaine	
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes		Lentilles cuisinées		Vache picon		Riz créole		Poêlée brocolis champignons	
PRODUIT LAITIER	Carré président		Petit suisse nature + sucre		Marbré aveyronnais		Cantal		Flan caramel	
DESSERT	Maestro vanille		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki auce rougail

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs
 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

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
**Salade de pois chiche portugaise :** pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, 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.