



DREMIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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 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^{er} 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



DREUIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	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		Rôti de dinde au jus		Poisson meunière			
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées		Jardinière de légumes		Tortis		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 veggie tomate

Gratin de tortis à la provençale

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^{er} 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Duo chou rouge/carottes râpées	Taboulé
PLAT PRINCIPAL		Salade de haricots verts	Jambon blanc*	Cœur de palmier	Piémontaise
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de dinde	Choux de Bruxelles	Omelette	Colin 3 céréales
PRODUIT LAITIER		Blé	Yaourt brassé fraise	Lentilles cuisinées	Trio de légumes
DESSERT		Saint Nectaire	Fruit	Pointe de brie à couper	Carré frais
		Maestro vanille		Crêpe vanille	Fruit
		Mestro chocolat		Muffin aux pépites de chocolat	Fruit 2

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 *

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 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^{er} 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Rosette*	Macédoine	Velouté de potiron	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Céleri rémouladé Carbonade de bœuf	Œuf mayonnaise Haut de cuisse rôti (poulet)	Colin poêlé	Coeur de batavia Chili con carne	Pennes au poulet 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 Fruit 2	Crème caramel Crème vanille	Compote de pomme	Fruit Fruit 2	Flan vanille Flan chocolat
	Sans viande Galette quinoa provençale Sans porc	Œuf mayonnaise /Galette Œuf mayonnaise	***	Chili sin carne	Calamars à la romaine 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

Coleslaw : 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, égréné 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^{er} 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Carottes râpées au citron Navet mayonnaise	Perles aux légumes	Cœur de laitue Pomelo + sucre	Salade de riz Salade Marco Polo
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	Harcots beurre méridionaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Tartare	Mimolette	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit Fruit 2	Mousse au chocolat Maestro vanille	Fruit au sirop	Clafoutis au chocolat	Fruit Fruit 2

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 *

Oeuf 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^{er} 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Salade asiatique	Velouté carottes/patate douce	Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Macédoine Bœuf bourguignon	Riz niçois Grignotines de porc sauce barbecue*	Nuggets de poisson	Duo de crudités Paella au poulet	Boulette d'agneau au curry
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 Flan vanille	Fruit Fruit 2	Eclair au chocolat	Fruit Fruit 2	Compote pomme abricots Compote de pomme
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i>	Hoki sauce Nantua Boulette végétale à la tomate Boulette végétale à la tomate	***	Paella au poisson	Curry de pois chiche

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^{er} 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.



DREUIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue	Salade de pomme de terre au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise	Haché de bœuf au jus	Colombo de porc*	Cassoulet*	Hoki sauce bonne femme
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	Maestro vanille	Fruit
	Compote pomme pêche	Fruit 2		Maestro chocolat	Fruit 2
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i>	Colin sauce basquaise	Galette pois et blé	Axoa végétarien Axoa végétarien	Cassoulet végétarien Cassoulet végétarien

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

Coleslaw : 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^{er} 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	Céleri mayonnaise Cœur de palmier	Salade de riz maison Perles aux légumes	Duo de crudités	Pomelo + sucre Duo chou rouge/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 Crème chocolat	Compote pomme banane Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat Flan caramel	
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i> Galette quinoa provençale	Escalope panée végétale	Œuf brouillé 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^{er} 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	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage		Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de haricots verts
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aveyronnais*	Nuggets de poulet + ketchup		Haché de bœuf BIO au jus	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Petits pois carottes		Epinards béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Carré président	Buchette mélangée à couper		Fromage frais demi sel	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit		Barre bretonne	Fruit

Sans viande

Tarte au fromage

Nuggets de blé + ketchup

Palet maraîcher

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

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème

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 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^{er} 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.