



Menus du 03 au 07 Mars 2025



BESSENS





Mardi Mercredi Jeudi

Vendredi

Entrée Carottes râpées Boulette de bœuf BIO sauce Plat principal Accompagnem **Boulgour** ent Produit laitier *** Dessert Fruit

Colin sauce agrumes **Pommes noisettes** Flan vanille ***

Betteraves ciboulette Saucisse aveyronnaise Lentilles cuisinées Yaourt aux fruits mixés ***

Salade de pâtes méditérrané de Omelette NIVEAU 2 Choux fleurs béchamel Mousse au chocolat

Salade brésilienne Moqueca au poulet Riz jaune Salade d'ananas Moqueca au poisson

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale sauce milanaise

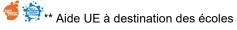
Escalope panée végétale

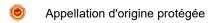
Escalope panée végétale

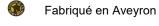
Les familles d'aliments :
Viandes, poissons

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

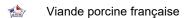
produits







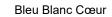






Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn



Compositions

Salade de pâtes méditérranéenne: pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette Salade brésilienne: coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise: roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail,

Sauce moqueca: roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

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



Menus du 10 au 14 Mars 2025





Lundi Mardi Mercredi Vendredi Jeudi BESSENS

Entrée Plat principal Accompagnem ent Produit laitier Dessert









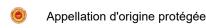


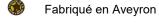
Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeufs

Légumes & fruits produits Produits céréaliers, féculents et légumes secs

** Aide UE à destination des écoles

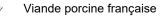




Sans viande

Sans porc



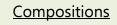


Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur



Sauce strogonov: roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde

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

Parmentien de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

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



Menus du 17 au 21 Mars 2025

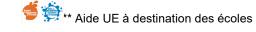


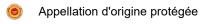


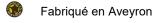
Lundi Mardi Mercredi Jeudi BESSENS Entrée Cœur de laitue + croûtons Haut de cuisse rôti Rôti de dinde au ius Colin fish and chips Plat principal Saucisse avevronnaise au jus' Tortellini provençal Emincé mater Accompagnem Coquillettes + râpé Röstis Lentilles cuisinées Ratatouille / Pommes vapeur *** ent Produit laitier Chanteneige Yaourt aux fruits mixés Petit suisse sucré *** Dessert Fruit Twibio au chocolat Fruit Flan chocolat Compote pomme banane Sans viande Galette pois et blé Hoki sauce nicoise Tarte aux légumes Sans porc Hoki sauce nicoise Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

Légumes produits







Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Compositions

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal: pâte à raviole, épinards, ricotta

<u>Sauce niçoise :</u> roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, 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 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine



Menus du 24 au 28 Mars 2025



Lundi Mercredi Jeudi Mardi BESSENS

Vendredi

Entrée **Taboulé** Plat principal Paupiette de veau sauce orientale Accompagnem Haricots beurre persillés ent Produit laitier *** Dessert Maestro vanille

盦 Carbonade de bœuf Blé Yaourt aromatisé Fruit Hoki sauce aurore

Salade de haricots verts Rougail saucisse* Riz *** Mousse au chocolat Colin poêlé

Aiguillette de poulet au jus Tortis + râpé Saint Nectaire **Paris Brest** Gratin de tortis à la provençale



Sans porc

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

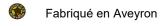
Légumes

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

Croc veggie tomate





Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Compositions

Colin poêlé

<u>Taboulé</u>: semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épinces orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, pain d'épices, bière, oignons Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale; pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

🍎 🏥 ** Aide UE à destination des écoles

Œuf de France

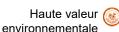
Présence de porc *

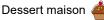


Label rouge











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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la

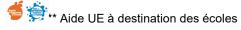


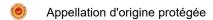
Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025

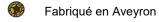




Lundi Mardi Mercredi Vendredi Jeudi BESSENS Salade de blé Entrée **Concombre vinaigrette Jambon sec*** Grignotines de porc sauce Plat principal Brandade de merlu Sauté de poulet forestière Pizza au fromage Escalope viennoise harbecue* Accompagnem Pommes sautées Choux fleurs persillés Duo pomme de terre/carottes *** Semoule ent Produit laitier *** Carré montsurais à couper **Saint Paulin** *** Dessert Crème caramel Fruit Tarte au citron Fruit Sans viande Galette pois et blé Escalope panée végétale Surimi mayonnaise Gratin de poisson Sans porc Galette pois et blé Surimi mayonnaise Les familles d'aliments :
Viandes, poissons Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits







Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn Bleu Blanc Cœur

Compositions

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

Sauce barbecue: roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre Sauce forestière: roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail

Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, 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





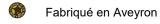
Menus du 07 au 11 Avril 2025



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi BESSENS Coeur de batavia + croûtons Entrée Rôti de veau au jus Haut de cuisse rôti Plat principal **Falafels** Paella au poisson **Jambon blanc*** Emincé mater NIVEAU 2 Accompagnem Purée de pomme de terre Haricots plats méridionaux Pâtes au pesto Haricots blancs cuisinés ent Produit laitier Vaourt nature + sucre Chèvretine Pointe de brie à couper Petit suisse sucré Eclair au chocolat + Dessert **Fruit** Compote de pomme Flan chocolat Fruit chocolat de pâques Sans viande *** Omelette Palet montagnard Aiguillette de saumon meunière Sans porc Omelette Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeurs et oeurs Produits céréaliers, produits féculents et légumes secs





Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Compositions

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices

Pesto: basilic, fromage type parmesan, huile de colza

** Aide UE à destination des écoles Présence de porc *

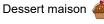
Œuf de France 🏠

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



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



centre de loisirs

Menus du 14 au 18 Avril 2025



Lundi Mardi Mercredi Vendredi Jeudi BESSENS Entrée Salade de blé tomate feta Concombre vinaigrette Plat principal Sauté de dinde au curry Colin sauce citron Œufs brouillés au fromage Colombo de porc* Nuggets de poulet Accompagnem Farfalles (**) Légumes du marché Frites au four + ketchup Haricots beurre méridionaux Carottes persillées ent Produit laitier Vaourt brassé banane Coulommiers à couper Fromage blanc sucré *** Crème anglaise Fruit *** Dessert Fruit Œuf en neige Sans viande Nuggets de blé Croc fromage Poisson meunière





Sans porc

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

Compositions

Salade de blé, tomate féta: blé, tomate, feta, vinaigrette

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo Présence de porc *

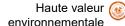
Poisson meunière















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



centre de loisirs

Menus du 22 au 25 Avril 2025



Vendredi

Calamars à la romaine

Purée de céleri

Lundi Férié

Mardi

Salade de pâtes napoli

Blanquette de poulet

Poêlée printanière

Mercredi

Axoa de bœuf

Riz

Coulommiers à couper

Flan caramel

Tarte au fromage Rôti de porc aveyronnais*

Jeudi

Choux fleurs paprika

Fruit (

Fromage blanc nature + sucre

Clafoutis aux fruits rouges

Entrée

BESSENS

Plat principal

Accompagnem ent

Produit laitier

Dessert

Sans viande Boulette végétale à la tomate

Fruit

Axoa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Sans porc

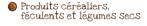
Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeufs

Légumes et oeufs











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

Compositions

Salade de pâtes napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Sauce blanquette: roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail,

Sauce axoa: roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

<u>Clafoutis aux fruits rouges</u>: farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

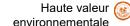
Présence de porc *

Œuf de France













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