



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉE	***		Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	***
PLAT PRINCIPAL	Bœuf provençal		Haut de cuisse rôti Emincé mater	Hachis parmentier	Tajine de dinde	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Blé		Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé		Saint Nectaire	***	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Fruit		***	Brioche des rois	***	Brioche des rois
<i>Sans viande</i>	Colin sauce provençale		Palet montagnard	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Croc fromage
<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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

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

- 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



** Aide UE à destination des écoles

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.



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine	***	Tarte au fromage	Velouté de potiron	***
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise*	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne bolognaise	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes + râpé	Boulgour	Ratatouille/Pommes vapeur	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	***	***	Coulommiers à couper
DESSERT	***	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Mascarpone vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Calamars à la romaine

Lasagne ricotta épinards chèvre

Omelette

Sans porc

Galette quinoa provençale

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

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

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

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

** Aide UE à destination des écoles

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.



BESSENS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	***	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Salami*
PLAT PRINCIPAL	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	***	Cantal	***
DESSERT	Fruit	Compote pomme banane	Eclair au chocolat	***	Cake fleur d'oranger maison
<i>Sans viande</i>	***	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Œuf mayonnaise/ Potée aux légumes
<i>Sans porc</i>					Œuf mayonnaise

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 pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

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



** Aide UE à destination des écoles

- 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.



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

ENTRÉE	***	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet
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	***	***	***
DESSERT	Fruit	***	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

Samoussa aux légumes / Œufs brouillés
Œufs brouillés

Sans porc

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



** Aide UE à destination des écoles



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.



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTRÉE	***		***		Cœur de batavia + croûtons		***	
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau à la moutarde		Bœuf aux olives		Haut de cuisse rôti Emincé mater		Colin poêlé	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurres persillés <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>		Purée de pomme de terre		Brocolis méridionaux		Carottes persillées	
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire		Yaourt nature+ sucre		Carré président		Yaourt fermier	
DESSERT	Crème caramel		Fruit		***		Fruit	

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Croq veggie tomate

Tartiflette sans viande

Sans porc

Tartiflette sans viande

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 haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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



** Aide UE à destination des écoles

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.



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	***
PLAT PRINCIPAL	 Emincé de poulet bio à la crème	 Colin sauce curry	 Omelette	 Sauce bolognaise	*** Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	 Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	***	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Flan vanille	 Fruit	Compte pomme banane	***	 Clafoutis aux fruits rouges

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

Nos salades et nos plats composés

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

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 *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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



** Aide UE à destination des écoles

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 17 au 21 Février 2025

BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Œuf mayonnaise	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes + râpé
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Chanteneige	***	***
DESSERT	Fruit	***	Mousse au chocolat	Fruit	Crème vanille

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Boulette végétale sauce orientale

Sans porc

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^{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 24 au 28 Février 2025



BESSENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Plat Principal	Accompagnement	Produit Laitier	Dessert
	Piémontaise	Trio de légumes	***	Maestro vanille
	Haché de bœuf au jus	Lentilles cuisinées	Yaourt nature + sucre	Fruit
	Crêpe au fromage	Petits pois cuisinés	***	Marbré aveyronnais
	Rôti de dinde au jus	Riz créole	Yaourt aromatisé	Fruit
	Salade de pois chiche portugaise	Calamars à la romaine	Poêlée brocolis champignons	***
	Rougail saucisse*	Flan caramel	***	

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki auce rougail

Sans porc

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

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^{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.