



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	***
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés	Purée de carottes	Pommes vapeur/Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	***	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	***	Paris Brest	Fruit	Petit beurre

Sans viande

Hoki sauce citron

Knacchi végétale

Galette pois et blé

Sans porc

Knacchi végétale

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

** Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes BIO, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

-
-
-
-
-
-
-

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



VERDUN	LUNDI REPAS FROID	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS FROID	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de perles avocat feta	***	Melon	***
Plat principal	Tarte aux légumes	Escalope viennoise	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Salade de Marco Polo	Haricots beurre méridionaux	Rostis	Salade de pomme de terre	Pâtes BIO au pesto
Produit laitier	***	***	Yaourt fermier à la framboise	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Pastèque	Clafoutis aux bigarreaux	Fruit
<i>Sans viande</i>	Tarte aux légumes	Croc fromage	***	Thon mayonnaise	***
<i>Sans porc</i>				Thon mayonnaise	

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et oeufs
- Féculets et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

** Aide UE à destination des écoles

- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, oeuf, sucre, bigarreaux

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	Melon	***	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Bœuf provençal	Chipolatas grillées*	Œuf mayonnaise	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux	Rostis	Salade de riz	Salade de pâtes	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	***	***	Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze

Sans viande

Falafels

Surimi

Fajitas végétarien

Sans porc

Surimi

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Juin 2026



VERDUN	LUNDI	MARDI REPAS FROID	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	***	***	Salade de tomates BIO au basilic	Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella au poulet	Rôti de porc froid*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Blé provençal	Purée de pomme de terre	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président	***	***	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Pastèque	Gâteau basque
<i>Sans viande</i>	Paella végétarienne	Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	***	Persillade de pomme de terre + œuf
<i>Sans porc</i>		Tarte au fromage			Persillade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

** Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



VERDUN

LUNDI

REPAS FROID

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	***	Pâté de campagne*	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Oeuf mayonnaise	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja	Saucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	Salade de pomme de terre	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Aligot	***
Produit laitier	***	Yaourt fermier à la framboise	***	***	***
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Fruit	Cake à la fleur d'oranger maison	Compote à boire
	Sans viande Sans porc	***	Surimi mayonnaise / Croq veggie tomate Surimi mayonnaise	***	***

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

** Aide UE à destination des écoles



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic CE2

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 06 au 10 Juillet 2026

GRILLADE D'OCCITANIE
JEUDI

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	***	Concombre vinaigrette	Piémontaise
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Tortellini pomodoro mozzarella	Cordon bleu	Pilon de poulet/Chipolatas*	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Poêlée cordiale	Salade de riz	Carottes aux épices douces
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Carré montsurais à couper	***	***
Dessert	Fruit	***	Flan vanille	Donut au chocolat	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail

Poêlée cordiale : carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade grecque		***	Macédoine	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater		Boulette de bœuf BIO à la tomate	Jambon blanc*	Colin poêlé
Accompagnement	Rostis de légumes		Courgettes BIO persillées	Salade de pâtes	Pomme vapeur/Ratatouille
Produit laitier	***		Petit suisse aromatisé	***	***
Dessert	Plaisir lait noisette		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes es

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Taboulé	Melon	***	Cœur de laitue
Plat principal	Emincé de poulet sauce kebab	Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse*	Œuf BIO mayonnaise	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Pommes rissolées	Carottes persillées	Riz	Salade de perles au surimi	***
Produit laitier	Vache picon	***	***	Yaourt fermier sucré BIO	***
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Beignet à la pomme

Sans viande

Emincé végétal sauce kebab

Galette pois et blé

Rougail poisson

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade de haricots verts : haricots verts C&L, maïs, tomate BIO, vinaigrette

Sauce kebab : roux blanc, oignons, crème liquide, ail, épices kebab

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail,

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes BIO napolé	Carottes râpées	***	Melon	Salade de tomates
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Thon mayonnaise	Poisson pané + citron	Hachis parmentier	Paella au poulet
Accompagnement	Choux fleurs BIO paprika	Salade de riz	Haricots beurre méridionaux	***	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Emmental	Yaourt nature BIO fermier + sucre	***
Dessert	***	Mister freeze	Cocktail de fruit	***	Fruit
<u>Sans viande</u>	Colin sauce provençale	***	***	Hachis végétal aux lentilles	Paella au poisson
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes BIO, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Paella au poulet : riz, petits pois C&E, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de bœuf, ail

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	***	Concombre maïs vinaigrette	***	Melon
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Escalope viennoise	Retortillat	Omelette	Chipolatas grillées*
Accompagnement	Boulgour	Purée de pomme de terre	***	Courgette BIO sauce salsa	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	***	Vache qui rit	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	Salade d'ananas	Fouace campagnarde	Compote à boire

Sans viande

Axoa végétarien

Croc fromage

Surimi

Sans porc

Surimi

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

Sauce salsa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème liquide

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***		***		***		***		***	
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce thym citron	Pizza aux légumes		Tomates mozzarella		Rôti de porc aveyronnais*		Cœur de batavia	
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	Riz jaune	Salade du printemps		Frites au four		Frites au four		Fideua	
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	***	Emmental		***		***		Carré montsurais à couper	
Dessert	Fruit	Flan caramel	Compote pomme banane		Fruit		Fruit		***	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Oeufs brouillés au fromage

Oeufs brouillés au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Ouf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Sauce thym citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail, thym
Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	***	Melon	***	Salade grecque
Plat principal	Colombo de dinde	Filet de poulet au jus	Tajine de pois chiche	Calamars à la romaine	Saucisse aveyronnaise*
Accompagnement	Blé	Jardinière de légumes	Semoule	Pomme vapeur/Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt nature + sucre	***
Dessert	Fruit	Cookie	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Boulette végétale sauce colombo

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

Surimi

Thon mayonnaise

Sans porc

Surimi

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille
Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CE2, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets,

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



VERDUN	LUNDI	MARDI REPAS FROID	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Concombre BIO vinaigrette	***	Salade de tomate basilic	Salade de pomme de terre au thon
Plat principal	Cordon bleu	Œuf BIO mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Parmentier de canard	Colin 3 céréales
Accompagnement	Brocolis persillés	Salade de riz	Haricots beurre persillés	***	Pommes sautées
Produit laitier	***	***	Buchette mélangée à couper	***	***
Dessert	Fruit	Compote pomme abricot	Maestro chocolat	Eclair au chocolat	Fruit
<u>Sans viande</u>	Croq veggie tomate	***	Falafels	Brandade de morue	***
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé CE2, macédoine CE2, vinaigrette

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.