

SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Roulé au fromage	Duo de crudités	Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	 Rôti de dinde au jus	 Colin court bouillon	 Sauté de porc au caramel*	 Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière 	Pâtes au pesto 	Carottes persillées 	Semoule 
Produit laitier	 Yaourt fermier	Petit louis	Fromage blanc sucré	Cantal 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Crème vanille 	Fruit 	GLACE	Beignet à la pomme

Sans viande

Palet maraicher

Croc fromage

Croc fromage

Tajine de pois chiche

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

Duo de crudités : carottes, chou blanc, vinaigrette, ail, persil

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de bœuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de haricots verts	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	Persillade de pomme de terre
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Carré de l'Est à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Twibio au chocolat	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

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 verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

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

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.

SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz	Melon	Paté de campagne*	Cœur de laitue
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	 Sauté de dinde sauce basquaise	 Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices 	Haricots verts persillés 	Coquillettes 	***	Chips
Produit laitier	Emmental 	Yaourt vanille 	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Clafoutis aux fruits rouges 

Sans viande

Galette pois et blé

Terrine de poisson

Terrine de poisson/Moussaka au thon

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits Céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

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

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

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 tarrn
-  Bleu Blanc Cœur

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÊTE ESTIVALE

Entrée	Piémontaise	Coleslaw	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin sauce curry	Cordon bleu (dinde)	Chipolatas grillées*	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Ratatouille	Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Mimolette	Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	GLACE	Fruit	Compote de pomme	Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Sans porc

Surimi 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

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS PIQUE NIQUE

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade de perles au surimi	Melon	Tomate croq'sel
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagnes bolognaise	Sandwich à monter jambon emmental*
Accompagnement	Trio de légumes	***	Purée de pomme de terre	***	Chips
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Fromage fouetté	***
Dessert	Fruit	Mestro vanille	Fruit	Muffin pépites de chocolat	Compote à boire ananas grenade
<u>Sans viande</u>	Palet montagnard	***	***	Lasagnes au saumon	Sandwich à monter thon mayonnaise
<u>Sans porc</u>					

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

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

Nos sauces

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

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 07 au 11 Juillet 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre vinaigrette	Salade mexicaine	Melon	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu (dinde)	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Carottes vichy	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Cantal	Yaourt fermier	Carré montsurrais à couper	Petit louis	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan vanille	Fruit	Crème vanille	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Colin 3 céréales

Tarte aux légumes

Terrine de poisson

Sans porc

Tarte aux légumes

Terrine de poisson

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 italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, 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

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 14 au 18 Juillet 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Duo de crudités	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Haut de cuisse rôti Emincé mater	Chipolatas grillées*	Colin poêlé	Tajine de pois chiche
Accompagnement		Courgettes sauce salsa	Salade de riz	Légumes du marché	Coquillettes
Produit laitier		Fromage blanc nature BIO + sucre	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Emmental
Dessert		Petit beurre	Maestro chocolat	Fruit	Pêche au sirop

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noires, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

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 21 au 25 Juillet 2026



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	Blé provençal 	Tomates mozzarella	Surimi mayonnaise	Radis croq'sel
Plat principal	Emincé de poulet au jus 	Saucisse de francfort* 	Axoà végétarien	Colin sauce citron 	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes sautées	Ratatouille 	Semoule	Haricots verts persillés 	Salade de pâtes 
Produit laitier	Vache picon	Saint Nectaire 	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Flan caramel	Fruit 	Compote pomme abricots	Fruit 	Clafoutis aux pêches 

Sans viande

Hoki sauce provençale

Roulé végétal

Thon mayonnaise

Sans porc

Roulé végétal

Thon 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

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce axoa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, 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 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 Juillet au 1 août 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de blé printanière 	Carottes râpées 	Roulé au fromage 	Melon 	Salade de riz au thon 
Plat principal	 Boeuf aux olives	Galette pois et blé	Poisson pané + citron	Assiette anglaise* 	Rôti de porc aveyronnais au jus* 
Accompagnement	Choux fleurs persillés 	Purée de patate douce	Courgette béchamel	***	Poêlée printanière 
Produit laitier	Saint nectaire 	Yaourt sucré 	Carré de l'est à couper	Petit moulé aux noix	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Maestro chocolat	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit 	Madeleine

Sans viande

Colin sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée

Fabrique en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Salade de riz au thon : Riz, thon, tomate, mayonnaise

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

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 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 4 au 8 août 2025



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette*	Concombre mais vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	Salade de tomates
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Saucisse aveyronnaise*	Omelette	Merlu court bouillon
Accompagnement	Boullgour	Poêlée brocolis champignons	Salade de pâtes	Carottes à la coriandre	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Edam	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Yaourt fermier à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Crêpe vanille

Sans viande

Hoki sauce basquaise

Sardines/ Escalope panée végétale

Pizza au fromage

Sans porc

Sardines

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

Nos sauces

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

Présence de porc *

 uf 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

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines)   compter du 1 r 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 11 au 15 août 2024



SEILH

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Melon	Salade de perles au surimi	
Plat principal	Boulette d'agneau sauce brune	Pilon de poulet rôti	Hachis végétal aux lentilles	Thon mayonnaise	
Accompagnement	Riz	Courgettes à la tomate	***	Salade de haricots verts	
Produit laitier	Petit suisse sucré	Cantal	Fromage frais demi sel	Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit	Flan vanille	Compote pomme banane	Fruit	

Sans viande

Boulette végétale sauce tomate

Tarte au fromage

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

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

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce brune : roux blanc, carottes, oignons, crème, ail, persil, jus de veau

Présence de porc *

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.