



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	***	Friand au fromage	Cœur de batavia	Salade riz avocat
Plat principal	Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons	Rôti de dinde au jus	Raclette*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Boullgour	Légumes du marché	***	Brocolis persillés
Produit laitier	***	Coulommiers BIO à couper	***	***	***
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote pomme banane	Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

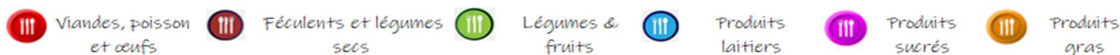
Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- 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 italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, oeuf, sucre, myrtille

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 16 au 20 Mars 2026

Vive le printemps

GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette 	***	Navet mayonnaise 	 Pâté de campagne*	Salade du printemps
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Jambon grill au jus*	 Moqueca au poulet 	 Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule 	Carottes méridionales	***
Produit laitier	***	Carré de l'est à couper	Yaourt nature + sucre	 Saint Nectaire 	***
Dessert	Fruit 	Fruit 	***	***	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf 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



Appellation d'origine protégée



Fabrique en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, laurier

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées





GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	***	***	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennas	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	***	***
Dessert	***	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

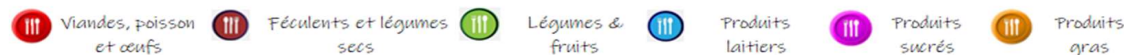
Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- 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
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

Sauce barbecue : roux blanc, tomate concentré, fond brun, sucre, préparation barbecue

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 30 Mars au 03 Avril 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

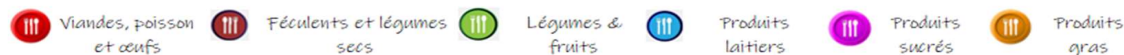
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
i s'v'ent v'ent v'ent

Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	***	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf strogonov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	***
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	Carré montsurrais BIO à couper	***	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	***	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw
Sans viande	Hoki sauce citron	Pané de sarrasin et lentilles	***	***	Nuggets de blé
Sans porc					

Les familles d'aliments



** Aide UE à destination des écoles



- 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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

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

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves vinaigrette	***	Salade de pois chiche à la grecque	***
Plat principal		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Accompagnement		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier		***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert		Compote pomme fraise	Fruit	***	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

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



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 pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de proven 

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, oeuf, sucre, chocolat

Présence de porc *

 uf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



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.



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	***	***	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	***	***	Emmental	Yaourt nature BIO	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Falafels

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- 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

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 20 au 24 Avril 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de riz	Coleslaw	***	Salade du printemps
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Escalope viennoise	Œufs brouillés au fromage	Saucisse de Francfort*	Brandade de colin
Accompagnement	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	Trio de légumes	***
Produit laitier	***	***	Gouda	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Flan vanille	Fruit	***	Fruit	Crème caramel

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

Escalope panée végétale

Roulé végétal

Sans porc

Roulé végétal

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc *

Œuf 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
- Produit en Occitanie

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 27 Avril au 01 Mai 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade asiatique	***	Cœur de laitue	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	#INCONNU!
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper	***	Chanteneige	***	
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, cannelle, curcuma

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

Présence de porc *

Œuf 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



Produit en Occitanie

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 04 au 08 Mai 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Œuf mayonnaise	***	 Salade de blé tomate feta	***	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron 	 Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre 	Légumes du marché 	Haricots beurre persillés 	#INCONNU!
Produit laitier	***	Yaoourt nature BIO + sucre 	***	Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit 	 Petit beurre 	Mousse au chocolat	Fruit 	

Sans viande

Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

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 



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



Produit en Occitanie

Compositions

Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaoourt des Pyrénées 

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.



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Coleslaw		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	***		

Sans viande

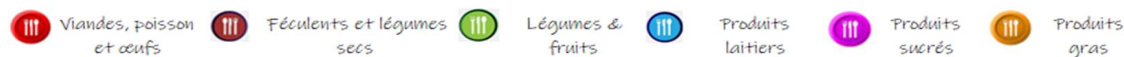
Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- 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
- Produit en Occitanie

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

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

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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.



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	***	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO maïs vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt nature BIO	Pointe de brie à couper	***	***
Dessert	***	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

Ouf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Ouf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculets et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

** Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Fabrique en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabrique dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie

Compositions

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

Fideua: pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto: roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

Présence de porc *

Ouf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



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.



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au jambon*	Cœur de laitue
Plat principal		Haché de bœuf BIO au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	***	***
Dessert		***	***	Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculeux et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

** Aide UE à destination des écoles



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



Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, oignons, carottes, bouillon de volaille, persil, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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.