



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Octobre 2025



GRISOLLES - POMPIGNAN - CANALS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de choux fleurs	***	Coleslaw	Salade de blé	Cœur de batavia
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridinaux	Riz jaune	Poêlée printanière	***
Produit laitier	***	Fromage fouetté	***	***	***
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris brest
<u>Sans viande</u>	Croc fromage	Pizza au fromage	***	Roulé végétal	***
<u>Sans porc</u>	Croc fromage			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 choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette
Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre
Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc *

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

- 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 27 au 31 Octobre 2025



GRISOLLES -
POMPIGNAN -
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	***
Plat principal	 Cordon bleu	 Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	 Coquiflette*	 Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	***	***	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquille

Sans porc

Œufs brouillés + coquille

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



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

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil

Coquiflette : coquille, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

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.