



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Melon	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade de Tomates
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux	Pennes	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Edam	Potatoes	Poêlée cordiale	Riz	Carottes persillées
Dessert	***	Fruit	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	***
Sans viande	***	Tarte au fromage	***	Boulette végétale sauce milanaise	Galette pois et blé

Les familles d'aliments



- 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

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

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

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinée mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, herbes de provence

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.

ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Coleslaw 	Piémontaise	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Cœur de batavia 
Plat principal	 Bœuf bourguignon	 Farçous aveyronnais	Rougail saucisse*	 Sauté de poulet au jus 	 Poisson meunière + citron
Accompagnement	Boulgour  Haricots plats persillés 	Légumes du marché  Coudes rayés	Riz créole  Trio de légumes 	Piperade basquaise Blé 	Purée de pomme de terre Epinards béchamel 
Produit laitier	Tartare	***	Cantal 	***	***
Dessert	***	Fruit 	***	Fruit 	Gâteau basque
	<u>Sans viande</u> Colin sauce beurre blanc	***	Rougail poisson	Omelette	***

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

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika
Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de Pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne	Salade de lentilles	Tomates Mozzarella	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori	é de porc sauce normale	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Haut de cuisse rôti Emincé mater
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades	Carottes au cumin	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	Samos	***	Pommes noisettes
Dessert	Fruit	***	***	Flan vanille	***
	Sans viande	Croc fromage	***	Galette quinoa provençale	***
					Œuf mayonnaise/ Poisson mariné

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

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

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

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

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Céleri mayonnaise	Roulé au fromage	Salade asiatique	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	 Carbonade de bœuf	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Colin poêlé	Escalope viennoise 	 Hachis végétal aux lentilles 
Accompagnement	Blé  Julienne de légumes	Epinards béchamel  Potatoes	Riz crémeux  Haricots beurre méridionaux	Légumes du marché  Coquillettes 	*** Saint Paulin
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	***	***	***	***
Dessert	***	Fruit 	Mousse au chocolat	Flan caramel	***
	Sans viande	Hoki sauce armoricaine	Croc veggie tomate	***	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments

 Viandes, poisson et œufs  Féculets 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
-  Produit en Occitanie

Compositions

Salade Asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

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 29 Septembre au 03 Octobre 2025



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

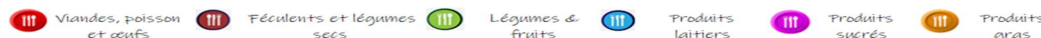
Mercredi

Jeudi
MENUT OCCITAN

Vendredi

Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	Pâté de campagne*	Carròtas raspadas	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Caçolet	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Brocolis persillés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Farfalles	Frites au four	***	Pommes rissolées
Dessert	***	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	clafoutis à la frucha roja	Fruit
	Sans viande	Paupiette du pêcheur sauce poivre	Galette lentilles boulgour	Surimi mayonnaise	Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments



- 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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets
Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes
Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail.
Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, oeuf, sucre, fruit rouges

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Œuf mayonnaise	Blé provençal	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti	Bœuf stroganov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	***	***	Riz	Courgettes méridionales
Dessert	***	Crème vanille	Fruit	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Sans viande	***	Palet maraicher	Hoki sauce niçoise	Omelette	***

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
Blé provençal : blé, poivrons, olives, tomate, vinaigrette
Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards
Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry
Sauce stroganov : roux blanc, von blanc, bouillon de bœuf, champignons, paprika, moutarde
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noire, herbe de provence
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

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

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule Haricots plats méridionaux	Carottes persillées Coquillettes	***	Patate douce et pomme de terre persillés Trio de légumes	Torsades Poêlée cordiale
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	***	Fromage frais demi-sel
Dessert	***	Mousse au citron	***	Beignet à la framboise	***
	Sans viande	Rougail poisson	Galette pois et blé	Pilao au poisson	***

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

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

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc



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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	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	***	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Mousse au chocolat	Paris brest
	Sans viande	Croc fromage	Pizza au fromage	***	Roulé végétal

Les familles d'aliments :

Villes, 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
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
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 *

- 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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Duo de crudités	Piémontaise	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron Haricots beurre méridionaux Fromage blanc nature + sucre	Brocolis méridionaux Blé à la tomate	***	***	Carottes persillées Flageolets
Produit laitier	***	***	***	***	***
Dessert	***	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit
	Sans viande	Escalope panée végétale	Tarte aux légumes	***	***
			***	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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
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.

ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	 Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème	 Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards	 Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés Riz	Boullgour Poêlée campagnarde	Epinards béchamel Farfalles	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	***	 Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	***	***
Dessert	Compote de pomme	***	***	Fruit	Flan chocolat
	<u>Sans viande</u>	Galette quinoa provençale	Paupiette du pêcheur à la crème	Calamars à la romaine	***

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

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

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, mayonnaise

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

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

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.

ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Coleslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyonnaise*		Haut de cuisse rôti	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Jardinière de légumes		Blette à la tomate	Pâtes au pesto	***
Dessert	Yaourt sucré		Saint Nectaire	***	***
	***		***	Crème vanille	Fruit
	Sans viande	Galette pois et blé	Axoa végétarien	***	Brandade de morue

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

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

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

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

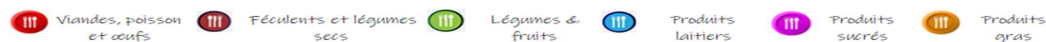
Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz	Carottes râpées	Tarte au fromage	Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Nuggets de poulet	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***	Ratatouille	Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Rôstis	***	Pommes vapeur	Choux fleurs persillés	Boulgour
Dessert	***	***	Tartare	***	Carré montsurrais à couper
	Flan vanille	Fruit	***	Far breton	***
Sans viande	Colin sauce échalotte	***	Nugget de blé	Boulette végétale à la tomate	

Les familles d'aliments :



- 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 riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

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

Far breton : farine, oeuf, sucre, lait, pruneaux

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.



ST SULPICE LA
POINTE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines	Navet mayonnaise	Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	 Colin sauce Nantua	 Sauté de poulet au curry	 Saucisse aveyronnaise*	Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule Piperade basquaise	Haricots beurre méridionaux Blé	 Lentilles cuisinées Carottes persillées	Purée de pomme de terre Poêlée cordiale	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper	***	Samos	***
Dessert	***	***	Fruit	***	Fruit
	<u>Sans viande</u> ***	Tarte au fromage	Escalope panée végétale	***	Raviolis aux légumes + râpé

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Fécule et légumes secs Légumes et 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
- Produit en Occitanie

Compositions

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail

Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

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.