



GRISOLLES  
POMPIGNAN CANALS





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Axoa végétarien

\*\*\*

Omelette

Omelette

## 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 

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	***	***	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 :



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

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

	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 + sucre	Pointe de brie à couper	***	***
Dessert	***	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

\*\*\*

\*\*\*

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



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 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 \*

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		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, vanile

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.