

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalotte	Roulé au fromage		Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Rôti de dinde au jus		Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière		Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt fermier	Petit louis		Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Crème vanille		Mousse au chocolat	Beignet à la pomme

Sans viande

\*\*\*

Palet maraicher

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Croc 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

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 boeuf, oignon, caramel

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

- 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<sup>er</sup> 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



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU PERUVIEN	VENDREDI
Entrée		Salade de haricots verts		Salade de tomates	Salade de blé pamplemousse surimi
Plat principal		Bœuf à la catalane		Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre		***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Carré de l'Est à couper		Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit		Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

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



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

### Nos salades et nos plats composés

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

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

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

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. 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<sup>er</sup> 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.

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	 <b>Hoki sauce tandoori</b>	 <b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>		 <b>Paté de campagne*</b>	<b>Cœur de laitue</b>
Accompagnement	<b>Boulgour aux épices</b> 	<b>Haricots verts persillés</b> 		<b>Moussaka</b>	<b>Jambon blanc*</b>
Produit laitier	<b>Emmental</b> 	<b>Yaourt vanille</b> 		<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Chips</b>
Dessert	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Fruit</b> 		<b>Fruit</b> 	<b>Buchette mélangée à couper</b>
	<b>***</b>	<b>Galette pois et blé</b>		<b>Terrine de poisson</b>	<b>Clafoutis aux fruits rouges</b> 

Sans viande

\*\*\*

Sans porc

Terrine de poisson/Moussaka au thon

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
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur

### 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, oeuf, sucre, fruit rouges

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<sup>er</sup> 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



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FÊTE ESTIVALE	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Coleslaw		Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce curry		Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz		Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille		Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	Flan vanille	Fruit		Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

\*\*\*

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<sup>er</sup> 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



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange		Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella au poisson		Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***		***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper		Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Mestro vanille		Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

\*\*\*

Lasagnes au saumon

\*\*\*

Sans porc

## 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

Paella au poisson riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles, cube de poisson

### Nos sauces

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

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<sup>er</sup> 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.