



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Carottes râpées Lasagnes aux légumes du soleil	Taboulé Sauté de dinde au curry		Salade de pois chiche à la portugaise Boulette de bœuf sauce milanaise	Salade de tomates Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux		Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Edam	Carré roussot à couper		Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons 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 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

- 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.



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Piémontaise		Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Farçous aveyronnais		Sauté de poulet au jus	Poisson meunière + citron
Accompagnement	Bouलगour	Légumes du marché		Piperade basquaise	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tartare	Yaourt brassé à la banane		Yaourt fermier + sucre	Chanteneige
Dessert	Flan caramel	Fruit		Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



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

- 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

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



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Salade de pomme de terre méditerranéenne Cordon bleu	Salade brésilienne Hoki sauce tandoori		Tomates mozzarella Boulette d'agneau sauce brune	Saucisson à l'ail*
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades		Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé		Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette		Flan vanille	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Mijoté de haricots blancs et poivrons

Œuf mayonnaise/Poisson mariné

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



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

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

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.



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Roulé au fromage		Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*		Escalope viennoise	Hachis parmentier
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel		Légumes du marché	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise		Petit louis	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments :



Compositions

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

- 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

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



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin		Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde		Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes		***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit moulé		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Cassoulet végétarien

Cassoulet végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



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, persil

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

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.



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Blé provençal		Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti		Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale		Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper		Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde	Crème vanille		Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Palet maraicher

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Blé provençal : blé, poivrons, olives, tomate, 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 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

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 es

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.



LUNDI

MARDI

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



JEUDI



VENDREDI

5 ELE EGALIM
4 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes		Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde		Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées		Patate douce et pomme de terre persillées	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit		Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron		Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

Sans porc

Rougail poisson

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

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

- 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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème		Haricots blancs campagnards au lard*	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boulgour		***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré		Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Haricots blancs campagnards végétarien
Haricots blancs campagnards végétarien

Sans porc

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

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

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, lardons

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



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw		Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*		Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie		Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Brandade de morue

Sans porc

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

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



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Carottes râpées		Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine		Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***		Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré		Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



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, œuf, sucre, lait, pruneaux

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.



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines		Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry		Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux		Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper		Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait		Gaufre liegeoise	Fruit

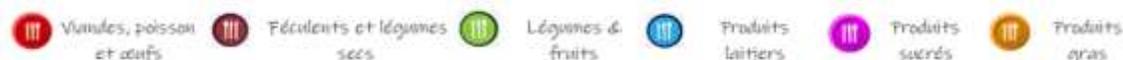
Sans viande

Tarte au fromage

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

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

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.