

5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin 	Carottes râpées 		Cœur de laitue 	Salade de blé printanière 
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori 	Pot au feu 		Sauce bolognaise 	Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux 	***		Macaronis	Epinards BIO béchamel 
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre 	Gouda		Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper 
Dessert	Twibio au chocolat 	Fruit 		Fruit 	Flan caramel 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Potée aux légumes

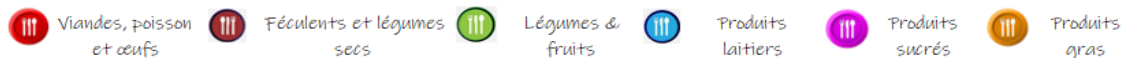
Sauce bolognaise végétale

Omelette

Sans porc

Omelette

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, tomates, mayonnaise, ciboulette
Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori
Pot au feu : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf
Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes
Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc *

-  Euf 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.

5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre		Salade de pâtes italienne 	Velouté de potiron 
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Colin court bouillon		 Saucisse aveyronnaise* 	Lasagnes aux légumes du soleil 
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière 		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam		Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire 	Riz au lait		 Fouace campagnarde	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Poisson meunière

Poisson meunière

Sans porc

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



Produit en Occitanie

Compositions

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

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

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

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

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 15 au 19 Décembre 2025



MENU DE NOEL

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles		Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais		Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes		***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper		Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Flan vanille	Bûche mandarine chocolat

Sans viande

Axoa végétarien

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Gnocchis à la forestière

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculets et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Présence de porc *

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçons : pain, œuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.



Entrée	 Oeuf BIO mayonnaise	 Taboulé		 Salade de blé	 Velouté de petits pois
Plat principal	 Tajine de poulet	 Bœuf bourguignon		 Cordon bleu	 Tartiflette*
Accompagnement	 Boulgour	 Haricots verts BIO persillés		 Carottes BIO méridionales	***
Produit laitier	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré		 Yaourt fermier nature	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois		Confiture	Compote pomme banane

Sans viande

Tajine au pois chiche BIO

Pizza au fromage

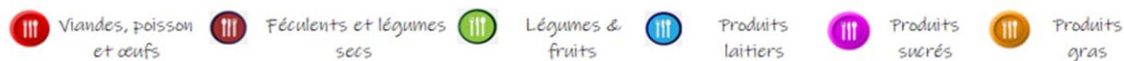
Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :



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

Compositions

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

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

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.

5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage		Persillade de pomme de terre	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	 Colin sauce curry	 Haut de cuisse rôti		Pizza au fromage	 Sauce bolognaise au bœuf BIO 
Accompagnement	Semoule 	Choux fleurs BIO persillés 		Cœur de laitue	Torsades 
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	Petit suisse aromatisé		Petit moulé	Yaourt fermier à la myrtille 
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit 		Cake au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

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

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

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	 Salade de pâtes napolé	Salade de riz		Velouté pomme de terre poireaux	 Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Bœuf aux carottes		 Parmentier de canard 	 Omelette 
Accompagnement	Epinards BIO béchamel 	***		***	Riz à la tomate
Produit laitier	 Yaourt fermier sucré 	Fromage fouetté		Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper
Dessert	 Cookie 	Fruit		Fruit 	Compote pomme poire 

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Bœuf aux carottes : sauté de bœuf, carottes, bouillon de bœuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

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 

-  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	Macédoine	Salade de blé printanière 		Salade d'endives 	Salade asiatique 
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare 	Escalope viennoise		Gratin de poisson	Sauté de poulet yassa 
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs		Semoule 	Farfalles 
Produit laitier	Cantal 	Petit suisse sucré		Yaourt brassé à la fraise 	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit 		Fruit 	Brownies

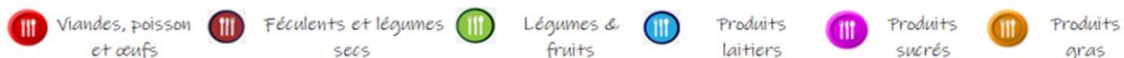
Sans viande

Escalope panée végétale

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

-  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 

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 02 au 06 Février 2026

5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI



Entrée	 Salade de pâtes méditerranéenne	Coleslaw		Velouté de potiron	 Pâté de campagne*
Plat principal	 Bœuf BIO aux olives	Boulette d'agneau sauce brune		Potée auvergnate*	 Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri		***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré		Carre montsurrais à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit		Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Falafels

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, persil, ail

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

- 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

Entrée	Duo de crudités 	Taboulé 		Tarte aux légumes 	Salade de haricots verts 
Plat principal	 Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate		Jambon blanc*	 Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Bouलगूर 	Trio de légumes 		Petit pois cuisinés 	Coquillette
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper		 Saint Nectaire	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat 		Clafoutis pomme cannelle 	 Twibio au chocolat 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Croc fromage

Croc fromage

Sans porc

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, céleri, persil, vinaigrette

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

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

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

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 16 au 20 Février 2026



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce		Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic		Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennas	***		Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit		Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Sans porc

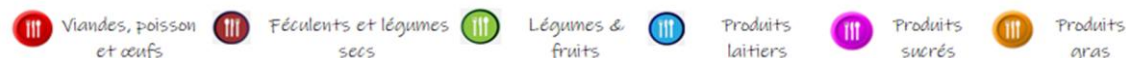
Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Les familles d'aliments :



Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

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

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thai

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.