



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	Duo de crudités		Cœur de batavia	Salade riz avocat
Plat principal	Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons		Raclette* ***	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Boulgour			Brocolis persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Coulommiers BIO à couper			Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fruit	Crème vanille		Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

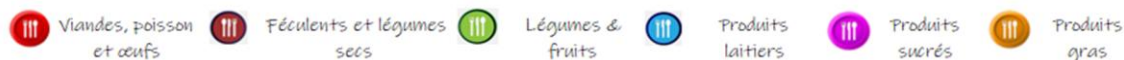
Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

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

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

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 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de lentilles 		 Pâté de campagne*	Salade du printemps
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Jambon grill au jus*		 Colin poêlé	Moussaka
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel		Carottes méridionales	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Carré de l'est à couper		Saint Nectaire 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Fruit 		Semoule au lait	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

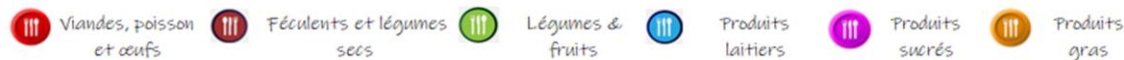
Risotto mozzarella chèvre

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, laurier

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 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine		Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer		Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé		Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille		Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

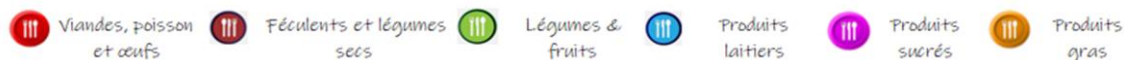
Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

Sauce barbecue : roux blanc, tomate concentré, fond brun, sucre, préparation barbecue

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Mars au 03 Avril 2026



5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
i SREANE.T A UNEW

Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage		Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti		Raviolis au bœuf	Vache picon
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux		***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature BIO		Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture		Salade d'ananas	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

Radiatori aux légumes BIO

Nuggets de blé

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce stroganov : roux blanc, bouillon de boeuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée		Betteraves vinaigrette		Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Plat principal		Tortellini provençal		Gratin de poisson	Parmentier de canard
Accompagnement		***		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier		Tartare		Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert		Compote pomme fraise		Spéculos	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

Brandade de morue

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

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 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités		Concombre au fromage blanc	Cœur de batavia
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron		Axoa de bœuf	Paella au poulet
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennas		Riz	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Axoa végétarien

Paella au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignons, bouillon de volaille, crème, ail, persil

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

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Mai 2026



5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Œuf mayonnaise	Macédoine		Crêpe au fromage	
Plat principal	 Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane		 Saucisse aveyronnaise* 	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre 		Haricots beurre persillés 	#VALEUR!
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt nature BIO + sucre 		Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit 	 Petit beurre 		Fruit 	

Sans viande

Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de bœuf

-  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 11 au 15 Mai 2026



5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette 	Taboulé			
Plat principal	Rougail saucisse*	Filet de poulet au jus			
Accompagnement	Riz 	Haricots plats à la tomate 			
Produit laitier	Saint Nectaire 	Petit suisse aromatisé 			
Dessert	Fruit 	Twibio au chocolat 			

Sans viande

Rougail poisson

Pizza au fromage

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, 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

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 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*		Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti		Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel		Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré		Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit		Fruit	Apple pie

Sans viande

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Sans porc

Œuf mayonnaise

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 pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, 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 25 au 29 Mai 2026



5 ELE 4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		Salade de pâtes méditerranéenne  Haché de bœuf BIO au jus 		Crêpe au jambon*  Colin 3 céréales 	Cœur de laitue 
Accompagnement		Courgettes à la tomate		Haricots verts persillés	
Produit laitier		Camembert à couper 		Tartare	Petit suisse sucré
Dessert		Fruit 		Fruit 	Cake vanille 

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Gnocchis BIO à la provençale

Gnocchis BIO à la provençale

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

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.