



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Carottes râpées Gardiane de bœuf	Salade de riz Saucisse aveyronnaise* Brocolis persillés Petit suisse aromatisé		Roulé au fromage Nuggets de poisson Ratatouille Carré de l'est à couper Fruit	Salade de tomates au basilic Œuf BIO mayonnaise Salade de pâtes Yaourt nature fermier BIO + sucre Petit beurre
Accompagnement	Boulgour				
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes				
Dessert	Flan caramel	Fruit			

Sans viande

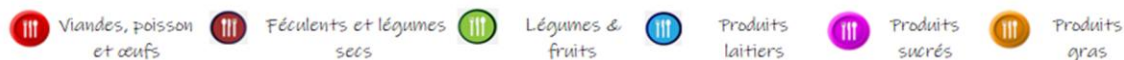
Sans porc

Hoki sauce citron

Knacchi végétale

Knacchi végétale

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta		Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise		Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux		Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper		Edam	Petit suisse sucré
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche		Clafoutis aux bigarreaux	Fruit

Sans viande

Tarte aux légumes

Croc fromage

Thon mayonnaise

Thon mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :



- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, oeuf, sucre, bigarreaux

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 Juin 2026



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées		Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème		Sauce sicilienne	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***		Torsades	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé		Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit		Salade d'ananas	Mister freeze

Sans viande

Falafels

Fajitas végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil

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

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 22 au 26 Juin 2026



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Meatless	Meat	Meatless	Meatless	Meatless
Entrée	Betteraves feta	Blé provençal		Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paëlla au poulet	Rôti de porc aveyronnais*		Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux		Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat		Pastèque	Gâteau basque

Sans viande

Paëlla végétarienne

Tarte au fromage

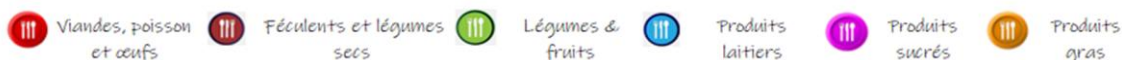
Persillade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Tarte au fromage

Persillade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate B.I.O, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz, haut de cuisse, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré

Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



5 ELE EGALIM
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	Perles aux légumes		Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crrique de pomme de terre au cantal		Saucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées		Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise		***	Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit		Cake à la vanille maison	Compote à boire

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculets et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic C&L

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée