



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          |  | Betteraves vinaigrette  |  | Salade de pois chiche  | Salade de tomates              |
|-----------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat principal  |  | Tortellini provençal    |  | Colin poêlé            | Sauté de dinde sauce tandoori  |
| Accompagnement  |  | ***                                                                                                       |  | Courgettes sauce salsa                                                                                    | Semoule                        |
| Produit laitier |  | Yaourt fermier sucré     |  | Croc lait              | Le roussot à couper                                                                                               |
| Dessert         |  | Muffin pépites de chocolat                                                                                |  | Maestro chocolat       | Fruit                          |

Sans viande

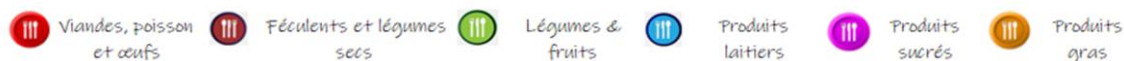
\*\*\*

\*\*\*

Emincé végétal sauce tandoori

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

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

Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange mexicain, ail

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

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

VENDREDI

| Entrée          | Coleslaw                       | Salade de riz arlequin                                                                                       |  | Crêpe au fromage                                                                                       | Cœur de batavia   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat principal  | Boulette d'agneau sauce orientale                                                                               |  Gardiane de bœuf           |  |  Nuggets de poisson |  Sauce bolognaise |
| Accompagnement  | Pommes sautées                                                                                                  | Poêlée printanière         |  | Ratatouille         | Pâtes                                                                                                |
| Produit laitier |  Yaourt fermier à la framboise | Carré montsurais à couper  |  | Petit suisse sucré                                                                                     | Vache picon                                                                                          |
| Dessert         | Fruit                          | Flan caramel                |  | Fruit               | Ile flottante à dresser                                                                              |

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

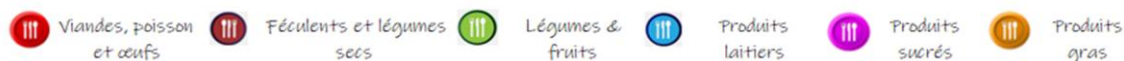
Galette pois et blé

\*\*\*

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

## 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 arlequin : riz, petits pois, maïs, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CÉ2, herbes de provence, laurier

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

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

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 14 au 18 Septembre 2026



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Blé provençal                                                                                   | Chou rouge vinaigrette                      |  | Melon                                                                                         |  Pâté de campagne*   |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat principal  |  Cordon bleu                                                                                    | Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*  |  |  Omelette  |  Colin sauce niçoise |
| Accompagnement  | Choux fleurs paprika                                                                                                                                                             | Boulgour                                    |  | Pâtes au pesto                                                                                                                                                                   | Poêlée estivale                                                                                         |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé                                                                                                                                                                 | Cantal                                      |  | Buchette mélangée à couper                                                                                                                                                       | Petit moulé                                                                                             |
| Dessert         |  Petit beurre  | Crème caramel                               |  | Mousse au chocolat                                                                            | Fruit                |

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Sans porc

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

Présence de porc \*

Fabrique dans le tarn 

Fabrique 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 21 au 25 Septembre 2026



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANÇAIS ET DURABLE

| Entrée          | Taboulé            | Carottes râpées         |  | Cœur de batavia                   | Salade grecque             |
|-----------------|--------------------|-------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------|
| Plat principal  | Bœuf bourguignon   | Rôti de porc au jus*    |  | Emincé de poulet sauce forestière | Poisson mariné thym citron |
| Accompagnement  | Trio de légumes    | Purée de pomme de terre |  | Carottes persillées               | Riz pilaf                  |
| Produit laitier | Camembert à couper | Petit suisse aromatisé  |  | Saint Nectaire                    | Yaourt fermier sucré       |
| Dessert         | Flan vanille       | Fruit                   |  | Flognarde aux pommes              | Fruit                      |

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

Œufs brouillés

\*\*\*

Sans porc

Palet maraicher

## Les familles d'aliments :



## Compositions

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

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

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

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

Flognarde aux pommes : lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc \*

Fabriquée dans le tarn

Fabriquée 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 28 Septembre au 02 Octobre 2026



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Piémontaise              | Jambon sec*              |  | Concombre BIO vinaigrette | Salade de pâtes italienne       |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|
| Plat principal  | Paupiette de veau au jus | Blanquette de dinde      |  | Lasagne bolognaise        | Tortilla pomme de terre oignons |
| Accompagnement  | Brunoise du soleil       | Haricots verts persillés |  | ***                       | Cœur de laitue                  |
| Produit laitier | Mimolette                | Petit moulé              |  | Coulommiers à couper      | Petit suisse aromatisé          |
| Dessert         | Fruit                    | Crème chocolat           |  | Maestro vanille           | Fruit                           |

Sans viande

Paupiette du pêcheur

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

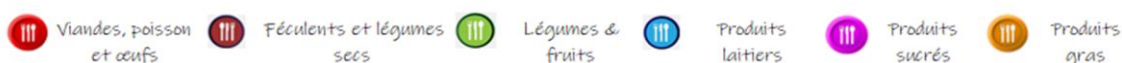
Lasagne aux légumes du soleil

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :



## Compositions

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

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

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

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

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

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Octobre 2026



5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Coleslaw                                                                                                    | Salade de pois chiche                                                                                           |  | Crêpe au fromage                                                                                                       | Haricots verts vinaigrette                                                                                            |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat principal  |  <b>Bœuf à la catalane</b> |  <b>Sauté de poulet au jus</b> |  |  <b>Filet de merlu sauce citron</b> |  <b>Parmentier de canard</b>       |
| Accompagnement  | Pâtes                      | Jardinière de légumes         |  | Carottes au curry                                                                                                      | ***                                |
| Produit laitier | Emmental                   | Tartare                                                                                                         |  | Petit moulé                                                                                                            |  Yaourt nature fermier BIO + sucre |
| Dessert         | Compote de pomme           | Flan vanille                   |  | Mousse au chocolat                  | Salade d'ananas                                                                                                       |

Sans viande

Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

\*\*\*

Hachis végétal aux lentilles

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Présence de porc \*

Fabrique dans le tarn 

Fabrique 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 12 au 16 Octobre 2026

## Semaine du goût

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 |  |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Entrée          |  |  |  |  |  |
| Plat principal  |  |  |  |  |  |
| Accompagnement  |  |  |  |  |  |
| Produit laitier |  |  |  |  |  |
| Dessert         |  |  |  |  |  |

Sans viande

Sans porc

### Les familles d'aliments :



Viandes, poisson  
et œufs



Féculents et légumes  
secs



Légumes &  
fruits



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



Produits  
gras

### Compositions



Ouf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Présence de porc \*



Fabriqué dans le t rn



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.

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Salade de perles avocat feta | Salade asiatique        |  | Velouté de potiron                | Salade pomme de terre méditerranéenne |
|-----------------|------------------------------|-------------------------|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Plat principal  | Haut de cuisse rôti          | Carbonade de bœuf       |  | Raviolis au bœuf                  | Poisson meunière                      |
| Accompagnement  | Haricots beurre méridionaux  | Pâtes                   |  | ***                               | Epinards béchamel                     |
| Produit laitier | Petit suisse sucré           | Carré de l'est à couper |  | Yaourt fermier nature BIO + sucre | Petit louis                           |
| Dessert         | Cookie                       | Fruit                   |  | Fruit                             | Flan pâtissier                        |

Sans viande

Tarte aux légumes

Axoa végétarien

Raviolis oriental aux lentilles

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

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

- 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 perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette  
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron  
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette  
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes  
Sauce carbonade : roux blanc, sucre, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de bœuf  
Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

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

VENDREDI

| Entrée          | Céleri mayonnaise             | Salade de riz                |  | Piémontaise                 | Haricots verts vinaigrette  |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Plat principal  | Rôti de dinde sauce basquaise | Haché de bœuf au jus         |                                                                                     | Nuggets de poisson + citron | Choucroute garnie*          |
| Accompagnement  | Blé                           | Brocolis persillés           |                                                                                     | Petits pois/carottes        | ***                         |
| Produit laitier | Saint Nectaire                | Fromage blanc nature + sucre |                                                                                     | Yaourt brassé fraise        | Carré montsurraais à couper |
| Dessert         | Flan vanille                  | Fruit                        |                                                                                     | Fruit                       | Compote de pomme            |

Sans viande

Boulette végétale sauce basquaise

Pizza au fromage

\*\*\*

Choucroute de la mer

Sans porc

Choucroute de la mer

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates, vinaigrette

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

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc \*

Fabriqués dans le tarn

Fabriqués en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Carottes râpées    | Salade de pâtes napolé         |  | Ouf mayonnaise                | Velouté de petits pois  |
|-----------------|--------------------|--------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|
| Plat principal  | Bœuf provençal     | Sauté de dinde sauce miel soja |  | Boulette d'agneau sauce curry | Gnocchis Bio carbonara* |
| Accompagnement  | Purée de potiron   | Haricots plats méridionaux     |  | Semoule                       | ***                     |
| Produit laitier | Fromage fouetté    | Coulommiers à couper           |  | Tomme blanche                 | Petit suisse aromatisé  |
| Dessert         | Mousse au chocolat | Fruit                          |  | Cocktail de fruit             | Fruit                   |

Sans viande

Colin sauce provençale

Galette pois et blé

Curry de pois chiche

Gnocchis BIO carbonara végét

Sans porc

Gnocchis BIO carbonara végét

## Les familles d'aliments :



## Compositions

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

Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de bœuf, ail

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

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème

Sauce carbonara : crème, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarrn

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.

5 ELE EGALIM  
4 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Persillade de pomme de terre | Coleslaw                 |  | Cœur de laitue               | Roulé au fromage         |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|--|------------------------------|--------------------------|
| Plat principal  | Rôti de porc au jus*         | Escalope de poulet panée |  | Lasagne bolognaise           | Colin sauce beurre blanc |
| Accompagnement  | Chou vert à la tomate        | Lentilles cuisinées      |  | ***                          | Riz aux petits légumes   |
| Produit laitier | Yaourt brassé banane         | Camembert à couper       |  | Chanteneige                  | Edam                     |
| Dessert         | Fruit                        | Flan caramel             |  | Cake aux pépites de chocolat | Salade d'ananas          |

Sans viande

Croc fromage

Escalope panée végétale

Lasagne ricotta épinards chèvre

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

## 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, échalotte

Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

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.