



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



5 ELE EGALIM
5 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	Melon Colin sauce citron	Salade de pois chiche à la portugaise Boulette de bœuf sauce milanaise	Salade de tomates Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux	Pennes	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Edam	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Madeleine	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

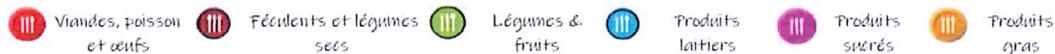
Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarrn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

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 tarrn
-  Bleu Blanc Cœur

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

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

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

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 remercier 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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Céleri mayonnaise Carbonade de bœuf	Roulé au fromage Rôti de porc aveyronnais* Epinards béchamel Yaourt brassé à la fraise	Salade asiatique Colin poêlé Riz crémeux Emmental	Cœur de batavia Escalope viennoise Légumes du marché Petit louis Flan caramel	Concombre vinaigrette Hachis végétal aux lentilles *** Saint Paulin Fruit
Accompagnement	Blé				
Produit laitier	Pointe de brie à couper				
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat		

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Sans porc

Croc veggie tomate

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 tarrn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

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

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navels, 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

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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Surimi mayonnaise

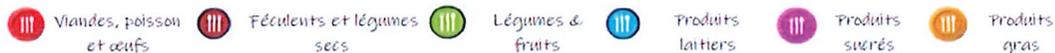
Cassoulet végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en auvergne
- 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, 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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

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 auvergne
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

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

Blé provençal : blé, poivrons, olives, tomate, vinaigrette

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, 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 stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de bœuf, champignons, paprika, moutarde

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

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

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 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	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	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

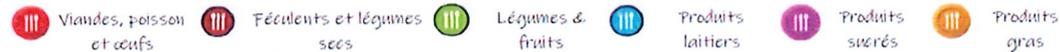
Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

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

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

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, cannelle, clou de girofle, curcuma, piment

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



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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coloslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*		Haut de cuisse rôti	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux	Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie		Fruit	Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

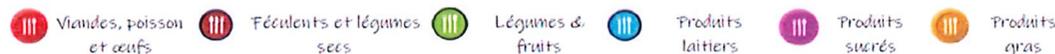
Axoa végétarien

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

Coloslaw : 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 *

- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert			
Entrée	Sala de de riz	Jambon blanc*	Légumes du marché	Gouda	Flan vanille		
Plat principal	Carottes râpées	Gnocchis à la florentine	***	Tarte au fromage	Nuggets de poulet	Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Accompagnement	***	Ratatouille	Fromage blanc sucré	Tartare	Boulette de bœuf à la tomate	Macaronis	Poisson mariné thym citron
Produit laitier	Fruit	Nugget de blé	***	Compote pomme banane	Boulette végétale à la tomate	Petit suisse sucré	Carottes au cumin
Dessert	***	***	***	***	***	Far breton	Carré montsurraï à couper
	***	***	***	***	***	***	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Sala 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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Tarte au fromage

Escalope panée végétale

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Escalope panée végétale

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

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

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

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 remercier 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.