

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	 Sauté de dinde sauce tandoori 	 Pot au feu 	 Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	 Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	 Haricots verts BIO méridionaux 	***	Purée de potimarron 	Macaronis	Epinards béchamel
Produit laitier	 Yaourt nature Bio + sucre 	***	***	Petit suisse sucré	 Pointe de brie à couper 
Dessert	 Twilio au chocolat 	Fruit 	Flan caramel	 Fruit 	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Potée aux légumes

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



** Aide UE à destination des écoles



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


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

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes


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


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.

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Persillade de pomme de terre	***	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron**
Plat principal	 Haut de cuisse rôti Emincé mater	 Colin court bouillon	Haché de bœuf au jus	 Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes ricotta épinards chèvre
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière 	Lentilles cuisinées 	Choux fleurs persillés 	***
Produit laitier	 Camembert à couper 	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Compote pomme poire 	Riz au lait	Fruit 	 Fouace campagnarde	 Fruit 
<u>Sans viande</u>	Galette pois et blé	***	Croc fromage	Poisson meunière	***
<u>Sans porc</u>			Croc fromage	Poisson meunière	

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



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



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers




Produits
sucrés





Produits
gras


** Betteraves Bio Dareysse/Dieupentale

Présence de porc *


Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

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. Gratinée mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU NOEL CLSH

MENU DE NOEL

Entrée	***	Salade Marco Polo	***	Avocat crevettes	Duo de crudités
Plat principal	Bœuf provençal	Cordon bleu	Rôti de dinde sauce forestière	Filet de poulet sauce pain d'épices	Gnocchis carbonara*
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Pommes noisettes	Gratin dauphinois	***
Produit laitier	Yaourt fermier + sucre	***	Clémentine	***	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Carre framboise + chocolat	Bûche mandarine chocolat + Chocolat	Flan vanille
<u>Sans viande</u>	Axoia végétarien	Croc fromage	Tarte au saumon	Aiguillette de saumon meunière	Gnocchis à la forestière
<u>Sans porc</u>				Gnocchis à la forestière	Gnocchis à la forestière

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents 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

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

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, œuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

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
- Fabriqués 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Décembre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade automnale	***	Velouté de courgette		
Plat principal	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridionaux	***		
Produit laitier	Emmental	Yaourt fermier sucré	***		
Dessert	***	Fruit	Paris Brest		

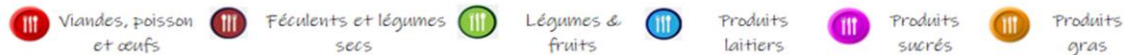
Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Galette quinoa provençale

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette

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

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviolo, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

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 05 au 09 Janvier 2026

VERDUN

LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Oeuf mayonnaise 	***	 Bœuf bourguignon	 Poisson pané	***	 Cordon bleu	 Tartiflette* 
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO		Haricots verts persillés	Purée de potiron 		Carottes méridionales 	***
Accompagnement	Boulgour 		Petit suisse sucré	***		Yaourt fermier nature 	***
Produit laitier	***		Brioche des rois	Fouace campagnarde		Confiture	Compote pomme banane 
Dessert	 Fruit 						

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



** Aide UE à destination des écoles



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

** Cœur de laitue Dareysse/Dieupentale

Compositions

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Janvier 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Céleri mayonnaise	***	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	Colin sauce curry	Emincé mater	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	Sauce bolognaise au bœuf BIO
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs persillés	Pommes rissolées	Cœur de laitue + croûtons	Torsades
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	***	Petit moulé	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Cake au chocolat	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

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

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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux**	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	 Rôti de porc aveyronnais* 	 Bœuf aux carottes	 Wings de poulet fermier 	 Parmentier de canard 	 Omelette 
Accompagnement	Epinards béchamel	***	Haricots plats persillés	***	Riz BIO à la tomate
Produit laitier	 Yaourt fermier sucré 	***	***	***	***
Dessert	 Cookie 	 Fruit 	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme poire 

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette pois et blé + carottes

Colin 3 céréales / Surimi mayonnaise

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



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

** Coeur de batavia bio + dès de fromage Dareysse /Dieupentale


Présence de porc *


Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Compositions

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, éfiloché de canard

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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	***	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort* 	Gratin de poisson 	Sauté de poulet yassa 
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées 	Semoule	Farfalles
Produit laitier	 Cantal 	***	***	Yaourt brassé à la fraise 	***
Dessert	Crème vanille 	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit 	Brownies

Sans viande

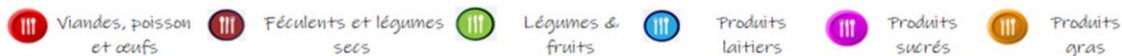
Escalope panée végétale

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



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 blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, 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


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



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHANDELEUR

Entrée	Salade de pâtes BIO méditerranéenne	Coleslaw	Salade de perles au surimi	Velouté de potiron**	***
Plat principal	Bœuf BIO aux olives	Falafels	Rôti de dinde au jus	Potée auvergnate*	Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri	Carottes persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	***	Carrié montsurrais à couper	***	***	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- ** Aide UE à destination des écoles
- 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 méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

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

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

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

** Cœur de batavia Dareysse / Dieupentale

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 09 au 13 Février 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	***	Céleri mayonnaise	***	***
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Purée de patate douce	Coquille
Produit laitier	***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	***	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

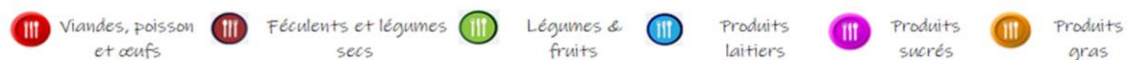
Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, 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



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 16 au 20 Février 2026



VENDREDI

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce**	Salade automnale	***	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennas + râpé	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	***	***	***	Coulommiers à couper	***
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Colin poêlé

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



** Aide UE à destination des écoles

** Coeur de palmier Dareysse / St sardos/ Dieupentale



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

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

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, 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

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

Riz cantonais : riz, omelette, d s de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

 uf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées