

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025



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 Bio	***	***	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce tandoori	Potée aux légumes	***	***	Omelette
<u>Sans porc</u>					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 *

Euf 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 08 au 12 Décembre 2025



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater
Accompagnement	Pommes rissolées
Produit laitier	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme poire

Sans viande

Galette pois et blé

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



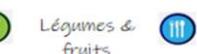
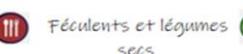
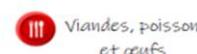
Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie



Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

** Betteraves Bio Darezsy/Dieupentale

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 râpé, emmental, paprika.

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

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.

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées





VERDUN

LUNDI

MARDI

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



JEUDI

MENU DE NOËL

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans pârc

Bœuf provençal
Boulgour
Yaourt fermier + sucre
Fruit

Axoa végétarien

Salade Marco Polo
Cordon bleu
Jardinière de légumes

Mousse au chocolat

Croc fromage

MERCREDI

MENU NOËL CLSH

Rôti de dinde sauce forestière
Pommes noisettes
Clémentine
Carré framboise + chocolat

Tarte au saumon

JEUDI

MENU DE NOËL

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois

Bûche mandarine chocolat + Chocolat

Aiguillette de saumon meunière

Gnocchis à la forestière

Duo de crudités
Gnocchis carbonara*

Flan vanille

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière



Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 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

Farçous : 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

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	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

Gans viande

Gans porc

Les familles d'aliments :

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

- 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
- SAVEURS DU TARN
- Bleu Blanc Cœur

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 provence, ail

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

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

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

ÉPIPHANIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Oeuf mayonnaise
Tajine au pois chiche BIO
Boulgour

Fruit

Bœuf bourguignon
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré
Brioche des rois

Coleslaw
Poisson pané
Purée de potiron

Fouace campagnarde

Cordon bleu
Carottes méridionales
Yaourt fermier nature
Confiture

Velouté de petits pois**
Tartiflette* 

Compote pomme banane 

GSans viande

GSans porc

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

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

** Cœur de laitue Dareyse/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, rôti blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

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

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Présence de porc *

 Oeuf 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
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Colin sauce curry
Semoule
Pointe de brie à couper
Mousse au chocolat

Galette poïs et blé

Galette poïs et blé

Emincé mater
Choux fleurs persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit

Galette poïs et blé

Céleri mayonnaise
Paupiette de veau à la moutarde
Pommes rissolées

Maestro vanille

Omelette

Pizza au fromage
Coeur de laitue + croûtons
Petit moulé
Cake au chocolat

Duo de choux vinaigrette
Sauce bolognaise au bœuf BIO
Torsades

Fruit

Sauce bolognaise végétale



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

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 : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

Présence de porc *

Euf 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 19 au 23 Janvier 2026

Bon Appétit

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 
<u>Gars viande</u>	Hoki sauce citron	Galette pois et blé + carottes	Colin 3 céréales /Surimi mayonnaise	Brandade de morue	***
<u>Gars porc</u>	Hoki sauce citron		Surimi mayonnaise		

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

- 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, éffiloché de canard

Présence de porc *

 Oeuf 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 26 au 30 Janvier 2026

Bon Appétit

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	*** Tortellini pomodoro mozzare	Salade de blé printanière	Betteraves ciboulette	*** Gratin de poisson	Salade asiatique
Plat principal	*** ***	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort*	Sauté de poulet yassa	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	Cantal	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Farfalles	Farfalles
Produit laitier	Crème vanille	*** Fruit	*** Compote de pomme	*** Fruit	*** Brownies
Dessert	Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Palet maraîcher	Yaourt brassé à la fraise	Œufs brouillés

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

Compositions

- Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
- Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousses de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
- Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à ravioli, 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 *

Euf 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

CHANDELIER

VENDREDI

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	***	Carré montsurrais à couper	Maestro chocolat	***	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	***	Pané sarasin lentilles poireaux	Crêpe vanille	Petit beurre

Gars viande

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Gars porc

III Viandes, poisson et œufs

III Féculents et légumes secs

III Légumes & fruits

III Produits laitiers

III Produits sucrés

III Produits gras

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 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, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

** Cœur de batavia Dareysse / Dieupentale

Présence de porc *

Euf 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
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Duo de crudités
Sauté de poulet tandoori
Boulgour

Fruit

Hoki sauce tandoori

Marmite de colin sauce tomate
Trio de légumes
Pointe de brie à couper
Mousse au chocolat

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Céleri mayonnaise
Nuggets de poulet + ketchup
Frites au four
Yaourt fermier à la myrtille

Nuggets de blé + ketchup

Jambon blanc*
Purée de patate douce
Saint Nectaire
Clafoutis pomme cannelle

Croc fromage

Croc fromage

Œufs brouillés au fromage
Coquillette
Fromage blanc nature
Twibio au chocolat

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

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



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.

