



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Melon	Salade de pois chiche	Salade de tomates
Plat principal	Grignotines sauce barbecue*	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Colin poêlé	Sauté de dinde sauce tandoori
Accompagnement	Riz pilaf	***	Purée de pomme de terre	Courgettes sauce salsa	Semoule
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Petit suisse aromatisé	Croc lait	Le roussot à couper
Dessert	Compote de pomme	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

Emincé végétal sauce tandoori

Sans porc

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

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

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

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

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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Coleslaw  Boulette d'agneau sauce orientale	Salade de riz arlequin  Gardiane de bœuf	Concombre vinaigrette  Rôti de dinde au jus	Crêpe au fromage  Nuggets de poisson	Cœur de batavia  Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées 	Poêlée printanière 	Lentilles cuisinées 	Ratatouille 	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	Vache picon
Dessert	Fruit 	Flan caramel 	Fruit au sirop	Fruit 	Ile flottante à dresser

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Galette pois et blé

Croq veggie tomate

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 C&L, 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 



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Duo de crudités	Melon	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*	Paella au poulet	Omelette	Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour	***	Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Dessert	Petit beurre	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Paella au poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Blé provençal : blé CÉ2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

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

Paella au poulet : riz, petits pois CÉ2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, 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

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

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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANÇAIS ET DURABLE

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia	Salade grecque
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Calamars à la romaine	Emincé de poulet sauce forestière	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Plaisir lait noisette	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme abricots	Flognarde aux pommes	Fruit

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

Oeufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

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

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

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

Sauce bourguignonne : 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

Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Jambon sec*	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Haut de cuisse rôti	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Frites au four	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Galette quinoa provençale

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
5 JOURS













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiche	Macédoine	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	 Bœuf à la catalane	 Sauté de poulet au jus	Escalope viennoise	 Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes 	Jardinière de légumes 	Rostis	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental 	Tartare	Pointe de brie à couper	Petit moulé	 Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Compote de pomme 	Flan vanille 	Fruit 	Mousse au chocolat 	Salade d'ananas 

Sans viande

Sans porc

Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

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

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 *

- Fabriqué dans le tarn 
- Fabriqué en aveyron 
- Agriculture biologique 
- Appellation d'origine protégée 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 
- Commerce équitable français 

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

- Euf 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 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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de perles avocat feta	Salade asiatique	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Choux de Bruxelles	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Gouda	Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Tarte aux légumes

Axoia végétarien

Calamars à la romaine

Sans porc

Calamars à la romaine

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 perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, 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 boeuf
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue
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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		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 montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme

Sans viande
Sans porc

Boulette végétale sauce basquaise

Choucroute de la mer
Choucroute de la mer

Les familles d'aliments :

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

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 *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué 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
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitain	Macédoine	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	Bœuf provençal	Sauté de dinde sauce miel soja	Colin poêlé	Curry de pois chiche	Gnocchis Bio carbonara*
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots plats méridionaux	Duo pomme de terre/carottes	Semoule	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cocktail de fruit	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

Sans porc

Galette pois et blé

Gnocchis BIO carbonara végétal

Gnocchis BIO carbonara végétal

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 pâtes napolitain : 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 boeuf, 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 tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



5 ELE EGALIM
5 JOURS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Blé provençal	Cœur de laitue	Roulé au fromage
Plat principal	 Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée	Paupiette de veau à la moutarde	Lasagne ricotta épinards chèvre	 Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées	Jardinère de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane	Camembert à couper	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Edam
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Escalope panée végétale

Paupiette du pêcheur

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
Blé provençal : blé C&L, olives noires, poivron, tomate B.I.O., vinaigrette
Sauce moutarde roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
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 