



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	Duo de crudités	Friand au fromage	Cœur de batavia	Salade riz avocat
Plat principal	Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons	Rôti de dinde au jus	Raclette*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Boulgour	Légumes du marché	***	Brocolis persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Coulommiers BIO à couper	Petit louis	***	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote pomme banane	Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

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 Mars 2026

Vive le
printemps

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	Navet mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade du printemps
Plat principal	Goulash de bœuf	Jambon grill au jus*	Moqueca au poulet	Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Carré de l'est à couper	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Fruit	Madeleine	Semoule au lait	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, laurier

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

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	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de riz au surimi	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette
Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella
Sauce barbecue : roux blanc, tomate concentré, fond brun, sucre, préparation barbecue
Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson
Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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 30 Mars au 03 Avril 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
i MENU A T'ENVERS

Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade des îles	Ouf BIO mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf BIO stroganov	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	Vache picon
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature BIO	Carré montsurraisi BIO à couper	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

Nuggets de blé

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce stroganov : roux blanc, bouillon de boeuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

Présence de porc *

Ouf 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 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée					
Plat principal		Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Accompagnement		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Produit laitier		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Dessert		Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
		Compote pomme fraise	Fruit	Spéculos	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

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

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

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	Taboulé	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise / Falafels

Axoa végétarien

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 tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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	 Œuf mayonnaise	Macédoine	 Salade de blé tomate feta	Crêpe au fromage	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron 	 Saucisse aveyronnaise* 	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre 	Légumes du marché 	Haricots beurre persillés 	#INCONNU!
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt nature BIO + sucre 	Carré président	Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit 	 Petit beurre 	Mousse au chocolat	Fruit 	

Sans viande

Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence

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

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

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

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
-  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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Mai 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Taboulé	Coleslaw		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille		

Sans viande

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

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

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

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

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
- 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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

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
- 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mai 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au jambon*	Cœur de laitue
Accompagnement		Haché de bœuf BIO au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Produit laitier		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	***
Dessert		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Tartare	Petit suisse sucré
		Fruit	Madeleine	Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

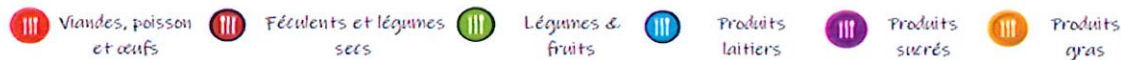
Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

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
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

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

Cake à la vanille : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

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.