



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

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 légumine
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

Œuf 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	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	Gardiane de bœuf	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	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 CE2, 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

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 14 au 18 Septembre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

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 CE2, olives noires, poivron, tomate B.I.O, 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 CE2, 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

Œufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Sauce bourguignon : 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

- 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.

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 :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

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



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 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

Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

Croc fromage

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

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