

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Cœur de laitue	Salade de blé printanière
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 BIO béchamel
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre	Gouda	Chanteneige	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce tandoori	Potée aux légumes	***	***	Omelette
<u>Sans porc</u>					Omelette

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

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, tomates, mayonnaise, ciboulette
Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori
Pot au feu : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf
Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes
Sauce bolognaise végétale : égrené 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Décembre 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Yaourt sucré	Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire	Riz au lait	Fruit	Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Croc fromage

Poisson meunière

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

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

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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

Présence de porc *

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



MENU DE NOEL

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Bûche mandarine chocolat
<i>Sans viande</i>	Axoia végétarien	***	Oeuf mayonnaise	Gnocchis à la forestière	Aiguillette de saumon meunière
<i>Sans porc</i>			Oeuf mayonnaise	Gnocchis à la forestière	

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et oeufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Présence de porc *

Oeuf 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

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

Farçons : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

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

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

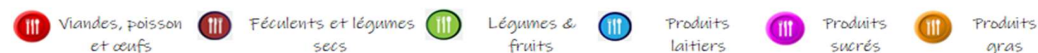
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

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.



Entrée	Oeuf mayonnaise	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Velouté de petits pois
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO	Bœuf bourguignon	Poisson pané	Cordon bleu	Tartiflette*
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron	Carottes BIO méridionales	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt fermier nature	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois	Fruit	Confiture	Compote pomme banane
<u>Sans viande</u>	***	Pizza au fromage	***	Croc fromage	Tartiflette végétarienne
<u>Sans porc</u>					Tartiflette végétarienne

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

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

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

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, 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 bourguignonne : 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Janvier 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	Céleri mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	 Colin sauce curry	 Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	 Sauce bolognaise au bœuf BIO 
Accompagnement	Semoule  	Choux fleurs BIO persillés 	Pommes rissolées	Cœur de laitue	Torsades  
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Yaourt fermier à la myrtille
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit 	Maestro vanille	Cake au chocolat 	Fruit 
<u>Sans viande</u>	***	Galette pois et blé	Omelette	***	Sauce bolognaise végétale

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

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette


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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI







MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Salade de pâtes napolì	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	 Colin 3 céréales	 Parmentier de canard 	 Omelette 
Accompagnement	Epinards BIO béchamel 	***	Haricots plats persillés 	***	Riz à la tomate
Produit laitier	 Yaourt fermier sucré 	Fromage fouetté	Edam 	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper
Dessert	 Cookie 	Fruit	Flan chocolat	Fruit 	Compote pomme poire 
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce citron	Galette lentille boulgour + carottes	Surimi mayonnaise	Brandade de morue	***
<u>Sans 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
--	---	--	---	---	---

-  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 pâtes napolì : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien


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, effiloché de canard


Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	Salade d'endives	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 	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise 	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit 	Brownies

Sans viande

Escalope panée végétale

Palet maraicher

Œufs brouillés

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




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 



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI



Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Coleslaw	Salade de perles au surimi	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Bœuf BIO aux olives	Falafels	Haut de cuisse rôti	Potée auvergnate*	Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri	Carottes persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré	Carré président	Carré montsurrais à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre
<u>Sans viande</u>	Tarte au fromage	***	Pané sarrasin lentilles poireaux	Potée aux légumes	Ouf mayonnaise
<u>Sans porc</u>				Potée aux légumes	Ouf mayonnaise

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 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

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

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

Présence de porc *

Ouf 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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

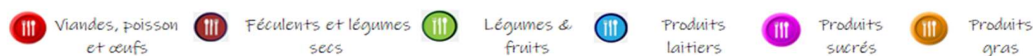
MERcredi

JEUDI

VENdREDI

Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Céleri mayonnaise	Tarte aux légumes	Salade de haricots verts
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	Petit pois cuisinés	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat
<i>Sans viande</i>	Hoki sauce tandoori	***	Nuggets de blé + ketchup	Croc fromage	***
<i>Sans porc</i>				Croc 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

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Février 2026

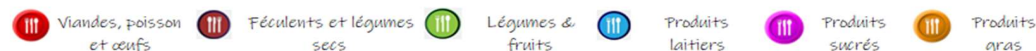


VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan vanille	Compote pomme poire	Salade d'ananas
Sans viande	***	***	Colin poêlé	Tarte aux légumes	Riz cantonais végétarien
Sans porc				Tarte aux légumes	Riz cantonais végétarien

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

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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, 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, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées