

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

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

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Sans porc

Potée aux légumes

Omelette

Omelette

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 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 : 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 *

Eufs 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
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Macédoine
Haut de cuisse rôti
Pommes rissolées
Camembert à couper
Compote pomme poire

Galette pois et blé

Persillade de pomme de terre
Colin court bouillon
Poêlée printanière <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>
Edam
Riz au lait

Céleri mayonnaise
Jambon blanc*
Lentilles cuisinées <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>
Yaourt sucré
Fruit

Croc fromage

Croc fromage

Salade de pâtes italienne
Saucisse aveyronnaise*
Choux fleurs persillés
Carré président
Fouace campagnarde

Poisson meunière

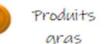
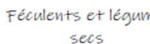
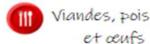
Poisson meunière

Velouté de potiron <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>
Lasagnes aux légumes du soleil <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>

Petit suisse aromatisé

Fruit

Les familles d'aliments :



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

Entrée	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Bœuf provençal
Accompagnement	Boulgour
Produit laitier	Yaourt fermier sucré
Dessert	Fruit

Sans viande

Sans porc

Axoé végétarien

MARDI

Salade de lentilles	CERTIFICATION NIVEAU 2
Farçous aveyronnais	CERTIFICATION NIVEAU 2
Jardinière de légumes	CERTIFICATION NIVEAU 2
Buchette mélangée à couper	
Mousse au chocolat	

MERCREDI

Saucisson à l'ail*	
Tarte au saumon	
Chou vert braisé	
Petit suisse aromatisé	
Fruit	

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

JEUDI

Duo de crudités	CERTIFICATION NIVEAU 2
Gnocchis carbonara*	CERTIFICATION NIVEAU 2

Petit louis	
Flan vanille	

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière



VENDREDI
MENU DE NOËL

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois
Clémentine + chocolat
Bûche mandarine chocolat

Aiguillette de saumon meunière



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Les familles d'aliments :



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.

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

Gans viande

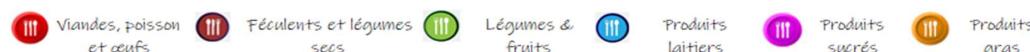
Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Gans porc

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 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 : 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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaine	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

Gars viande

Gars 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 de pâtes napolitaine : 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 *

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



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
<u>GSans viande</u>	***	Escalope panée végétale	Palet maraîcher	***	Œufs brouillés
<u>GSans porc</u>					

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
- Sauvage et tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

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 :** pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
- Gratin de poisson :** colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
- Saute 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.



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	Crêpe vanille	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit	Maestro chocolat		Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Sans 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
- 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, 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

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*	Oeufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Petit pois cuisinés	Coquillette
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
<u>Gars viande</u>	Hoki sauce tandoori	***	Nuggets de blé + ketchup	Croc fromage	***
<u>Gars porc</u>				Croc fromage	

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

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 *

- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



5 ELE EGALIM
5 JOURS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Saumon crème citron



Pennes



Chanteneige



Crème vanille

MARDI

Velouté carottes/patate douce



Gnocchis BIO sauce tomate basilic

Yaourt sur lit d'abricots



Fruit



MERCREDI

Salade automnale



Bœuf bourguignon



Gratin dauphinois



Petit moulé ail et fines herbes



Flan vanille



Colin poêlé

JEUDI

Persillade de pomme de terre



Saucisse aveyronnaise*



Jardinière de légumes



Coulommiers à couper



Compote pomme poire



Tarte aux légumes



Tarte aux légumes



Riz cantonais végétarien



Riz cantonais végétarien

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Samoussa aux légumes

Riz cantonais*



Petit suisse aromatisé

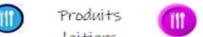
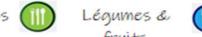
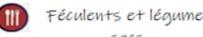
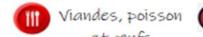


Salade d'ananas

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Les familles d'aliments :



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 *

Eufs 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.