

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalotte	Roulé au fromage	Duo de crudités	Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Rôti de dinde au jus	Colin court bouillon	Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Pâtes au pesto	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt fermier	Petit louis	Fromage blanc sucré	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Beignet à la pomme

Sans viande

Palet maraicher

Croc fromage

Tajine de pois chiche

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- 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

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes, chou blanc, vinaigrette, ail, persil

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de boeuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Juin 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de haricots verts	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	Salade de blé pamplemousse surimi
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Carré de l'Est à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Twibio au chocolat	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

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

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

Nos sauces

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

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

- 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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz	Melon	Paté de campagne*	Cœur de laitue
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	 Sauté de dinde sauce basquaise	Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices 	Haricots verts persillés 	Coquillettes 	***	Chips
Produit laitier	Emmental 	Yaourt vanille 	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit 	Flan caramel	Fruit 	Clafoutis aux fruits rouges 

Sans viande

Galette pois et blé

Terrine de poisson/Moussaka au thon

Œuf mayonnaise

Sans porc

Terrine de poisson

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

-  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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, oeuf, sucre, fruit rouges

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 23 au 27 Juin 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FÊTE ESTIVALE	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Coleslaw	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce curry	Cordon bleu (dinde)	Chipolatas grillées*	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz	Ratatouille	Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Mimolette	Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

- 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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise
Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette
Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

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

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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Juin au 04 Juillet 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Salade de perles au surimi	Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***	Epinards béchamel	***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Saint Nectaire	Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

Lasagnes au saumon

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- 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

Nos salades et nos plats composés

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

Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Nos sauces

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.