

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 :



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

- 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 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Navet mayonnaise	Salade de riz BIO mexicaine	Velouté betteraves lait de coco	Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise	Jambon blanc*	Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti	Pommes rissolées	Carott'cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Fromage blanc nature + sucre	Edam
Dessert	Fruit	Compote pomme ananas	Salade de fruit	Fruit	Pastis landais

Sans viande

Croq veggie tomate

Colin 3 céréales

Fajitas à la betteraves végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Céréales et légumine
seces



Légumes &
fruits



Produits
lactiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Présence de porc *

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices
Velouté betteraves, lait de coco : betteraves, pomme de terre, oignons, bouillon de légumes, lait de coco
Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette, herbes de provence
Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons
Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, œuf, lait, crème, cheddar
Carott'cœur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental
Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)

Fabriqué dans le tarn
 Fabriqué en aveyron
 Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée
 Dessert maison
 Yaourt des Pyrénées
 Commerce équitable français

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de perles avocat feta	Salade asiatique	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Choux de Bruxelles	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Gouda	Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Tarte aux légumes

Axoa végétarien

Calamars à la romaine

Calamars à la romaine

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 perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail, bouillon de légumes

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de bœuf

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



Oeuf 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	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre		Yaourt brassé fraise	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme

Sans viande

Boulette végétale sauce basquaise

Choucroute de la mer

Sans porc

Choucroute de la mer

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Euf 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 : Riz B.I.O., maïs, tomates, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate B.I.O., mayonnaise, ail, persil

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

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé	Macédoine	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	Bœuf provençal	Sauté de dinde sauce miel soja	Colin poêlé	Curry de pois chiche	Gnocchis Bio carbonara*
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots plats méridionaux	Duo pomme de terre/carottes	Semoule	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cocktail de fruit	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

Galette pois et blé

Gnocchis BIO carbonara végétal

Sans porc

Gnocchis BIO carbonara végétal

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de bœuf, ail

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

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème

Sauce carbonara : crème, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn

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	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Blé provençal	Cœur de laitue	Roulé au fromage
Plat principal	Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée	Paupiette de veau à la moutarde	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées	Jardinère de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane	Camembert à couper	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Edam
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Escalope panée végétale

Paupiette du pêcheur

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise
Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate B.I.O, vinaigrette
Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, signons, vin blanc, échalotte
Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarrn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

-
-
-
-
-
-
-
-