

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Petit beurre

Sans viande

Hoki sauce citron

Knacchi végétale

Galette pois et blé

Sans porc

Knacchi végétale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

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

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

* 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
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux	Courgettes BIO à la tomate	Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier à la framboise	Edam	Petit suisse sucré
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche	Pastèque	Clafoutis aux bigarreaux	Fruit

Sans viande

Tarte aux légumes

Croc fromage

Sardines

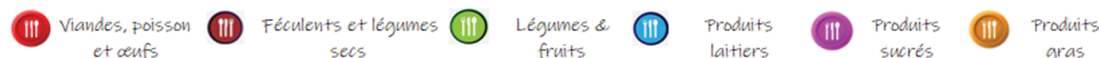
Thon mayonnaise

Sans porc

Sardines

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :



- 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 haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

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

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

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

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, œuf, sucre, bigarreaux

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

5 ELE EGALIM
5 JOURS






LUNDI

MARDI

MERCREDI
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Melon	Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	 Chipolatas grillées*	 Sauce sicilienne	 Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux 	***	Salade de riz	Torsades 	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper 	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal 	Yaourt fermier BIO sucré 
Dessert	Crème vanille 	Fruit 	Flan caramel 	Salade d'ananas	Mister freeze 

Sans viande

Falafels

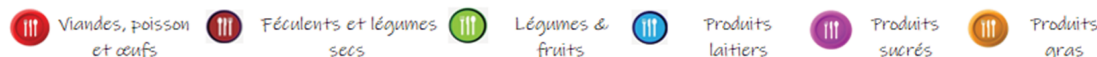
Surimi

Fajitas végétarien

Sans porc

Surimi

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes CE2, oignons, persil, ail, bouillon de légumes
Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail
Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc *

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Juin 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	Blé provençal	Salade de tomates au basilic	Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Purée de céleri	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat	Fruit	Pastèque	Gâteau basque

Sans viande

Tarte au fromage

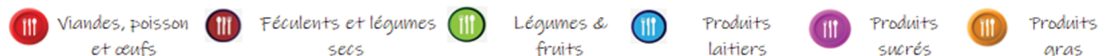
Galette quinoa provençale

Persillade de pomme de terre + œuf

Persillade de pomme de terre + œuf

Sans porc

Les familles d'aliments :



- 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

Blé provençal : blé CÉ2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois CÉ2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CÉ2, brocolis CÉ2, choux fleurs CÉ2, ail, persil

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	Perles aux légumes	Pâté de campagne*	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja	Saucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise	Gouda	***	Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Fruit	Cake à la vanille maison	Compote à boire

Sans viande

Surimi mayonnaise / Croq veggie
tomate

Knacchi végétale

Sans porc

Surimi mayonnaise

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

Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic C&L

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

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 06 au 10 Juillet 2026

GRILLADE D'OCCITANIE

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Acras de morue	Concombre vinaigrette	Piémontaise
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Tortellini pomodoro mozzarella	Cordon bleu	Pilon de poulet/Chipolatas*	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Poêlée cordiale	Salade de riz	Carottes aux épices douces
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Compote de pêche	Fruit	Flan vanille	Donut au chocolat	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

- 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

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

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

Poêlée cordiale : carottes, haricots verts, courgettes, céleri, 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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade grecque		Salade de blé	Macédoine	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti		Boulette de bœuf à la tomate	Jambon blanc*	Colin poêlé
Accompagnement	Rostis de légumes		Courgettes persillées	Salade de pâtes	Ratatouille
Produit laitier	Fromage blanc nature+ sucre		Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Chanteneige
Dessert	Plaisir lait noisette		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce niçoise

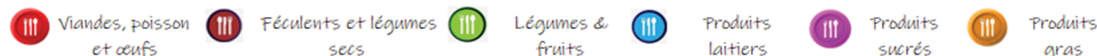
Boulette végétale à la tomate

Thon mayonnaise

Sans porc

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :



- 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 grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
Salade de blé : blé, maïs, petit pois CE2, vinaigrette
Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	Melon	Salade de perles au surimi	Cœur de laitue
Plat principal	Emincé de poulet sauce kebab	Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse*	Œuf BIO mayonnaise	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Pommes rissolées	Carottes persillées	Riz	Salade de haricots verts	***
Produit laitier	Vache picon	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt fermier à la myrtille	Le roussot à couper
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme abricots	Pastèque	Beignet à la pomme

Sans viande

Emincé végétal sauce kebab

Galette pois et blé

Rougail poisson

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculets et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

- 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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de perles au surimi : perles HVE, surimi, curcuma, paprika, tomate BIO, mayonnaise, vinaigrette
Salade de haricots verts : haricots verts CE2, mais, tomate BIO, vinaigrette
Sauce kebab : roux blanc, oignons, crème liquide, ail, épices kebab
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail,

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

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Carottes râpées	Tarte de saison	Melon	Salade de tomate BIO
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Thon mayonnaise	Poisson pané + citron	Hachis végétal aux lentilles	Paella au poulet
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Salade de riz	Haricots beurre méridionaux	***	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Emmental	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Mister freeze	Cocktail de fruit	Madeleine	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

Paella au poisson

Sans porc

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 pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

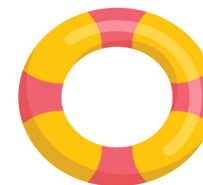
Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

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

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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Meat-free	Dairy-free	Meat-free	Meat-free	Meat-free
Entrée	Betteraves feta	Œuf mayonnaise	Concombre maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Escalope viennoise	Retortillat	Omelette	Chipolatas grillées*
Accompagnement	Boulgour	Aubergines persillées	***	Courgette BIO sauce salsa	Salade de pâtes
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Vache picon	Petit moulé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Salade d'ananas	Fouace campagnarde	Compote à boire

Sans viande

Axoa végétarien

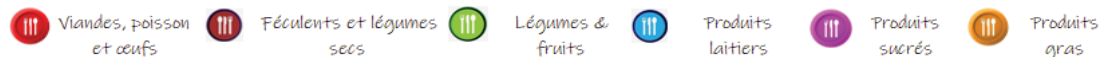
Croc fromage

Surimi

Sans porc

Surimi

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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate BIO, olives, herbes de provence, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Sauce salsa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème liquide

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
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Perles légumières	Duo de crudités	Persillade de pomme de terre	Tomates mozzarella	Cœur de batavia
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin sauce thym citron	Pizza aux légumes	Rôti de porc aveyronnais*	Fideua
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Riz jaune	Salade du printemps	Frites au four	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré président	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Carré montsurais à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Compote pomme banane	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Galette quinoa provençale

Oeufs brouillés au fromage

Oeufs brouillés au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

- Ouf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Sauce thym citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail, thym

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruits rouges

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
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Melon	Pâté de campagne*	Salade grecque
Plat principal	Colombo de dinde	Filet de poulet au jus	Tajine de pois chiche	Calamars à la romaine	Saucisse aveyronnaise*
Accompagnement	Blé	Jardinière de légumes	Semoule	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt nature + sucre	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Cookie	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Boulette végétale sauce colombo

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

Surimi

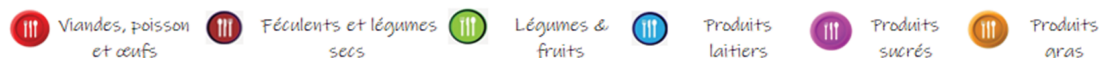
Thon mayonnaise

Sans porc

Surimi

Thon mayonnaise

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

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

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

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CÉL, curry, vinaigrette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CÉL, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets,

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

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Salade de tomate basilic	Salade de pomme de terre au thon
Plat principal	Cordon bleu	Œuf BIO mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Parmentier de canard	Colin 3 céréales
Accompagnement	Brocolis persillés	Salade de riz	Haricots beurre persillés	***	Aubergines persillées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Buchette mélangée à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme abricot	Maestro chocolat	Eclair au chocolat	Fruit
	Croq veggie tomate	***	Falafels	Brandade de morue	***

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

- 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 : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé CE2, macédoine CE2, vinaigrette

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarrn
- 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.