



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

Sans viande

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

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 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, 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



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Décembre 2025



5 ELE EGALIM
5 JOURS






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade automnale	Salade de pâtes méditerranéenne	Velouté de courgette		Salade de riz
Plat principal	 Boulette de bœuf BIO à la tomate	 Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella		 Colin sauce curry
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridionaux	***		Carottes persillées
Produit laitier	Emmental	 Yaourt fermier sucré	Chanteneige		Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Paris Brest		Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Galette quinoa provençale

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 automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de Provence

Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de Provence, ail

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Présence de porc *

 uf 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	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Salade de haricots verts		Macédoine
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de poulet	Sauté de porc au jus*		Saumon crème citron
Accompagnement	Blé	Julienne de légumes	Pommes sautées		Tagliatelles
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré montsurais à couper	Yaourt sucré		Tartare
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Madeleine		Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce au poivre

Blanquette de poisson

Tarte aux légumes

Sans porc

Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

Sauce poivre : roux blanc, crème, préparation au poivre

Sauce blanquette : roux blanc, oignon, carottes, champignons, bouillon de volaille, ail, persil

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri

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

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 persilles	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

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Tartiflette végétarienne

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

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 bourguignon : 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



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 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 

Sans viande

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

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise

Brandade de morue

Sans porc

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



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	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare 	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, mais, 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 

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 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

Sans viande

Tarte au fromage

Pané sarrasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

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 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, persil, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

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 auvergne



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie

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	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 	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 

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Sans porc

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 *

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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

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 :

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

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

-
-
-
-
-
-
-
-

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.