

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

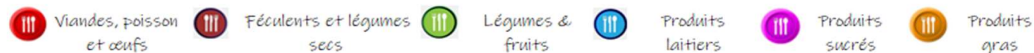
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

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	Boullgour	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
<i>Sans viande</i>	Hoki sauce citron	Knacchi végétale	Galette pois et blé	***	***
<i>Sans porc</i>		Knacchi végétale			

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 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 provenance, 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

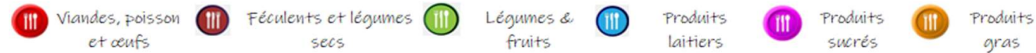
VENDREDI

	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
	Tarte aux légumes	Croc fromage	Sardines	Thon mayonnaise	***
			Sardines	Thon mayonnaise	

Sans viande

Sans porc

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 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

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 15 au 19 Juin 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

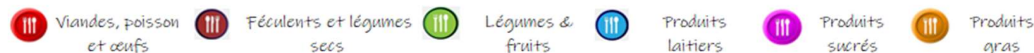
MERcredi
REPAS FROID

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 montsuraux BIO à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze
<u>Sans viande</u>	Falafels	***	Surimi	***	Fajitas végétarien
<u>Sans porc</u>			Surimi		

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

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

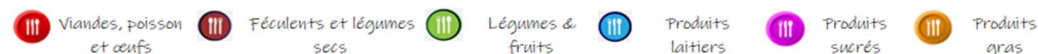
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
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
<u>Sans viande</u>	***	Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	***	Persillade de pomme de terre + œuf
<u>Sans porc</u>		Tarte au fromage			Persillade de pomme de terre + œuf

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

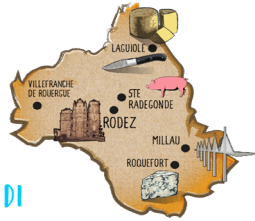
Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré

Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, 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

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE	REPAS FROID
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
<u>Sans viande</u>	***	***	Surimi mayonnaise / Croq veggie tomate	Knacchi végétale	***
<u>Sans porc</u>			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 CE2

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