

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de choux BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia	***
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Bœuf aux olives	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Riz	Edam	Petits pois cuisinés	Yaoourt fermier BIO sucré	Riz pilaf
Dessert	***	***	***	***	Carré montsurais BIO à couper
	Fruit	***	Tarte aux poires	***	Compote de pomme

Sans viande

Colin sauce citron

Roulé végétal

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

Duo de choux vinaigrette : choux blanc, choux rouge, vinaigrette

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaoourt 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Piémontaise	***	***	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Tortellini aux bolets	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées Jardinière de légumes	Choux fleurs béchamel Blé	Coquillettes Haricots plats persillés	***	***
Produit laitier	Cantal	***	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
Dessert	***	Fruit	Œufs en neige	Fruit	***

Sans viande

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumine
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

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

Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

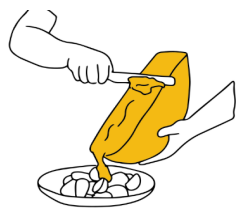
Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



GRENADE

















LUNDI

MARDI

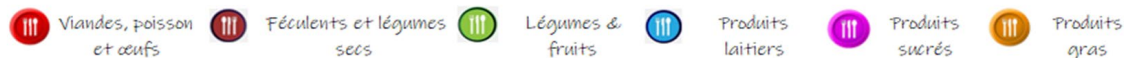
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne 	***	***	Cœur de batavia	***
Plat principal	 Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons	 Rôti de dinde au jus	 Raclette*	 Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux 	Boulgour	Légumes du marché 	***	Brocolis persillés 
Produit laitier	Riz	Choux de Bruxelles 	Pommes rissolées		Torsades 
Dessert	***	Coulommiers BIO à couper 	Petit louis	 Clafoutis à la myrtille	Yaourt fermier à la framboise 
	Fruit 	Crème vanille 	Compote pomme banane		Fruit 
<u>Sans viande</u>	***	Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons	Palet à l'italienne	Raclette végétarienne	***
<u>Sans porc</u>				Raclette végétarienne	

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier


Clafoutis à la myrtille : lait, farine, oeuf, sucre, myrtille


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 Mars 2026

Vive le
printemps

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette 	***	***	***	Salade du printemps
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Jambon grill au jus*	 Moqueca au poulet 	 Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Rôstis	Semoule  Poêlée cordiale	Carottes méridionales Pâtes au pesto 	***
Produit laitier	***	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré	Saint Nectaire 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Fruit 	Madeleine	Semoule au lait	***

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions


Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre: riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash: roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, laurier


Sauce moqueca: roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

Présence de porc *


Ouf 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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Macédoine	Salade de riz au surimi	***	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	 Sauté de porc sauce barbecue*	 Marmite de la mer	 Cordon bleu	 Sauce carbonara* 	 Omelette 
Accompagnement	Trio de légumes  Haricots blancs cuisinés 	Blé  Brunoise de légumes	Petits pois carottes	Pennes 	Epinards béchamel 
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	Yaourt sucré	Carré président	Riz
Dessert	Compote pomme banane	Fruit 	***	Paris Brest	Fruit 

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella


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


Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre


Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes


Présence de porc *

Ouf 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



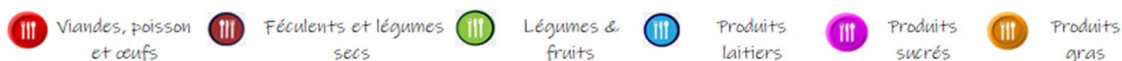
Produit en Occitanie



VENDREDI i SAVENET A UNEN

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Crêpe au fromage	Salade des îles	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	***
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées / Carottes	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Pôlée campagnarde	Pommes noisettes	Carré montsurrais BIO à couper	***	Frites au four + ketchup
Dessert	Chanteneige	Yaourt nature BIO	***	Salade d'ananas	Coleslaw
	Fruit	***	***	***	Nuggets de blé
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce citron	Pané de sarrasin et lentilles	***	***	
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce stroganov : roux blanc, bouillon de boeuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PÂQUES

Entrée					
Plat principal		Betteraves vinaigrette	***	Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Accompagnement		Tortellini provençal	***	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Produit laitier		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Dessert		Compote pomme fraise	Gnocchis à la tomate	Riz	***
		***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Clafoutis au chocolat + chocolat
		***	Fruit	***	

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

Présence de porc *

Ouf 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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	 Blanquette de dinde	 Saumon crème citron	 Sauté de porc au cidre*	 Axa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes Jardinière de légumes	Haricots blancs cuisinés / Carottes	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Emmental	***	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote de pomme	***	Fruit	***

Sans viande

Tarte au fromage

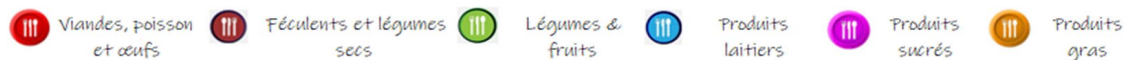
Surimi mayonnaise / Falafels

Axa végétarien

Sans porc

Surimi mayonnaise / Falafels

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqués dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignons, bouillon de volaille, crème, ail, persil
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail
Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte
Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



GRENADE











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Coleslaw	Roulé au fromage	Salade du printemps
Plat principal	 Bœuf BIO provençal 	Escalope viennoise	 Œufs brouillés au fromage	 Saucisse de Francfort* 	 Brandade de colin
Accompagnement	Blé  Brunoise de légumes	Purée de carottes	Coquillettes  Choux fleurs paprika	Gratin dauphinois	***
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	***	***	Buchette mélangée à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit 	Fruit au sirop	Fruit 	***

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

Escalope panée végétale

Roulé végétal

Roulé végétal

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provençale, oignons

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	Cœur de laitue	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	#VALEUR!
Produit laitier	Riz crémeux	Ratatouille	Boulgour	***	
Dessert	Coulommiers BIO à couper	Yaourt fermier à la framboise	Cantal	Gâteau basque	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, canelle, curcuma

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

Présence de porc *

Ouf 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

GRENADE









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Œuf mayonnaise	Macédoine	 Salade de blé tomate feta	***	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane	Paupiette de veau sauce forestière 	 Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	Légumes du marché 	Haricots beurre persillés 	#VALEUR!
Produit laitier	***	 Yaourt nature BIO + sucre 	Macaronis 	Gnocchis à la crème	
Dessert	Fruit 	***	Mousse au chocolat	Petit suisse sucré	

Sans viande

Axoa végétarien

Calamars à la romaine

Omelette

Omelette

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 blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence


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

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

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 aveyron
-  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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Poêlée printanière	Pâtes au pesto	Choux de Buxelles		
Dessert	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit		

Sans viande

Rougail poisson

Sans porc

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

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

Présence de porc *

Ouf 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

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

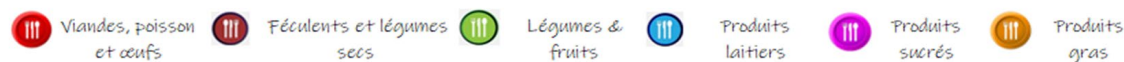
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<div>Carottes râpées</div> <div></div>	<div>***</div>	<div>***</div>	<div>Salade de pois chiche à la grecque</div>	<div>Concombre BIO mais vinaigrette</div> <div></div>
Plat principal	<div><div></div>Fideua</div>	<div><div></div>Haut de cuisse rôti</div>	<div><div></div>Sauté de bœuf sauce kokkinisto</div>	<div>Tortilla pomme de terre oignons</div>	<div><div></div>Colin fish and chips</div>
Accompagnement	<div>***</div>	<div>Brocolis BIO béchamel</div> <div></div> <div>Blé</div> <div></div>	<div>Semoule</div> <div>Brunoise de légumes du soleil</div>	<div>Cœur de laitue</div>	<div>Frites au four</div>
Produit laitier	<div><div></div>Yaourt fermier sucré</div> <div></div>	<div>Vache qui rit</div> <div></div>	<div>Pointe de brie à couper</div>	<div>***</div>	<div>***</div>
Dessert	<div>***</div>	<div>Fruit</div> <div></div>	<div>Compote de pomme</div> <div></div>	<div>Fruit</div> <div></div>	<div>Apple pie</div>
<div>Sans viande</div>	<div>***</div>	<div>Palet à l'italienne</div>	<div>Poisson mariné thym citron</div>	<div>***</div>	<div>***</div>
<div>Sans porc</div>					

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

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

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

Présence de porc *

Ouf 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

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal		*** Haché de bœuf BIO au jus	*** Sauté de poulet sauce forestière	*** Colin 3 céréales	Cœur de laitue
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	Gnocchis BIO à la provençale
Produit laitier		Boulgour	Epinards béchamel	Pommes noisettes	***
Dessert		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Tartare	***
		Fruit	Madeleine	Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

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, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, oignons, carottes, bouillon de volaille, persil, ail

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

Présence de porc *

Oeuf 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

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.