



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

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 pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori

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

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provençe, ail, 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

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw 	***	***	***	Cœur de batavia 
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	 Gardiane de bœuf	 Rôti de dinde au jus	 Nuggets de poisson	Sauce bolognaise végétale 
Accompagnement	Pommes sautées Haricots plats persillés 	Poêlée printanière Blé 	 Lentilles cuisinées/Carottes	Ratatouille 	Pâtes 
Produit laitier	 Yaourt fermier à la framboise	Coulommiers à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	***
Dessert	***	Flan caramel 	Fruit au sirop	Fruit 	Ile flottante à dresser

Sans viande

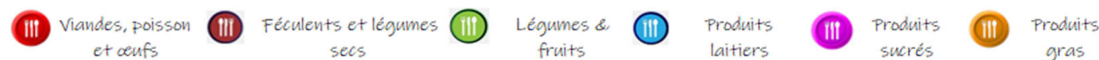
Boulette végétale sauce orientale

Galette pois et blé

Croq veggie tomate

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

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

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

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

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Blé provençal	***	Duo de crudités	Melon	***
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*	Paella au poulet	Omelette	Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour	***	Pâtes au pesto	Rostis
	Pommes noisettes	Poêlée campagnarde	***	Blette béchamel	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	***	Fromage blanc aromatisé	Petit moulé
Dessert	***	Crème caramel	Fruit	***	Fruit

Sans viande

Croc fromage

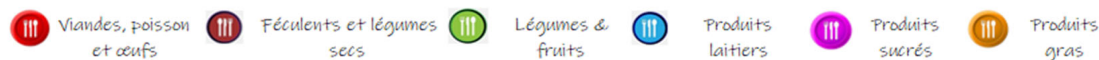
Axoa végétarien

Paella au poisson

Sans porc

Axoa végétarien

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

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

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence

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

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Septembre 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Aiguillette de poulet au jus	Emincé de poulet sauce forestière	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Haricots blancs/Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Blé	***	Pommes vapeur	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Camembert à couper	Fruit	***	Flognarde aux pommes	Fruit

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

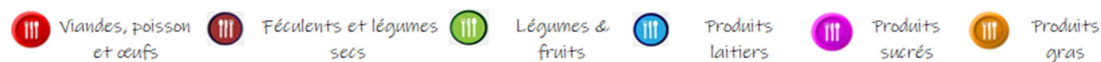
Calamars à la romaine

Œufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

Les familles d'aliments :



Compositions

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes, oignons, herbe de provence, laurier
Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil
Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala
Flognarde aux pommes : lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Jambon sec* + beurre	Betteraves vinaigrette	***	***
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Haut de cuisse rôti	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Frites au four	Cœur de laitue	Epinards béchamel
	Boulgour	Pommes rissolées			
Produit laitier	Mimolette	***	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	***	***	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Galette quinoa provençale

Lasagne aux légumes du soleil

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

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

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 05 au 09 Octobre 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de pois chiche	***	***	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 Brocolis méridionaux	Jardinière de légumes Pommes sautées	Rostis	Carottes au curry Petits pois	***
Produit laitier	Emmental	***	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Yaoourt fermier sucré BIO
Dessert	Compote de pomme	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	***

Sans viande

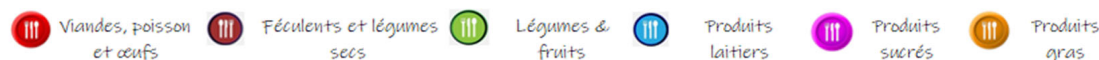
Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Yaoourt des Pyrénées

Commerce équitable français

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Oeuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Œuf BIO mayonnaise 	 Carottes râpées 	***	***	***
Plat principal	Palet végétarien patate douce et légumes	 Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau sauce tomate oignons 	 Brandade de colin	 Rôti de porc aveyronnais jus au 
Accompagnement	Purée de brocolis 	Pommes rissolées Epinards béchamel 	Haricots beurre méridionaux	***	Ratatouille 
Produit laitier	***	***	Semoule 	Fruit	Pommes vapeur Yaourt fermier à la vanille 
Dessert	Fruit 	Maestro chocolat 	Camembert à couper	Eclair au chocolat	Fruit 

Sans viande

Hoki sauce nantua

Paupiette du pêcheur sauce tomate oignons

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

Compositions

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

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



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 26 au 30 Octobre 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Samoussa aux légumes	***	***	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Colin sauce thym citron	Colombo de dinde Poêlée cordiale	Retortillat	Cordon bleu	Rougail saucisse*
Accompagnement	Boulgour BIO aux épices Courgettes persillées Petit suisse aromatisé	Flageolets cuisinés	***	Choux fleurs BIO béchamel Pâtes	Riz créole
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	***
Dessert	Fruit	***	Fruit	Compote pomme fraise	Flan chocolat

Sans viande

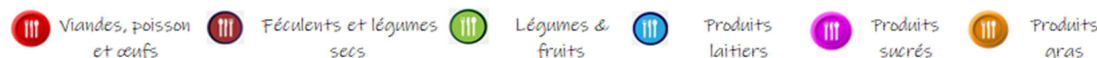
Palet maraicher

Omelette

Rougail poisson

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

Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, thym, ail, oignons
Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

Présence de porc *

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

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Taboulé	Velouté de potiron	***
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
	Potatoes	Salsifis persillés	Pommes noisettes	***	Semoule
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	***	***	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier

Sans viande

Tarte aux légumes

Axoa végétarien

Calamars à la romaine

Sans porc

Calamars à la romaine

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

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 tarr

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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade de riz		***	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	 Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		 Nuggets de poisson + citron	 Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé Poêlée campagnarde	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Pommes sautées		Yaourt brassé fraise	Fromage blanc sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	***

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



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 B.I.O, maïs, tomates, vinaigrette

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



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	Carottes râpées	***	***	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	***	Coulommiers à couper	Yaourt fermier sucré	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cocktail de fruit	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

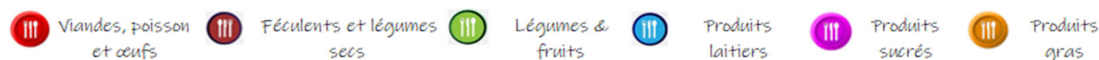
Galette pois et blé

Gnocchis BIO carbonara végétal

Gnocchis BIO carbonara végétal

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

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 boeuf, 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 *

Fabrique dans le tarrn

Fabrique 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.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Blé provençal 	***	***
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	Blé	Carottes persillées	Pommes vapeur	Yaourt aromatisé	Edam 
Dessert	Yaourt brassé banane 	Camembert à couper 	***	Cake aux pépites de chocolat 	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

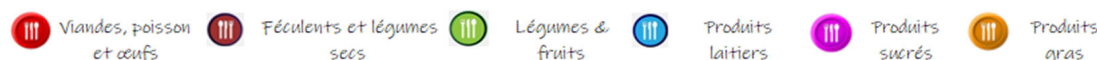
Escalope panée végétale

Paupiette du pêcheur

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :



-  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

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise
Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette
Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, échalotte
Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 