



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Gemaine du goût



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	***	Salade de riz BIO mexicaine	Velouté betteraves lait de coco	***	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise	Jambon blanc*	Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti	Pommes rissolees	Carrot cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Boulgour	Haricots plats méridionaux	Fromage blanc nature + sucre	***
Dessert	Fruit	***	Salade de fruit	Fruit	***
Sauce viande	***	Compote pomme ananas	Colin 3 céréales	***	Pastis landais
Sauce poisson		Croq veggie tomate	Colin 3 céréales		

Les familles d'aliments :

III Viandes, poisson et œufs

III Féculents et légumes secs

III Légumes de fruits

III Produits laitiers

III Produits sucrés

III Produits gras



* Présence de porc

Fabrique dans le tann

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Cumulative équitable française

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

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.