



## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Février 2026

*Bon Appétit*

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

***
Sauté de poulet BIO miel et soja
Haricots beurre BIO méridionaux
Petits suisse aromatisé
Fruit

Sans viande

Colin sauce citron

Sans porc

***
Saucisse de Francfort*
Lentilles cuisinées
Edam

Roulé végétal

Roulé végétal

Mousse au chocolat

Crêpe au fromage
Omelette
Carottes au curry
***

Tarte aux poires

Saucisson à l'ail*
Brandade de saumon
***
Yaourt fermier BIO sucré

Cœur de batavia

Cœur de batavia

Salade de pâtes napolitaine
Cordon bleu
Chou vert à la tomate
***

Compote de pomme

Croc fromage

### 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

### Compositions

Salade de pâtes napolitaine : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

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

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.



## CENTRE DE LOISIRS

Menus du 02 au 06 Mars 2026

Bon Appétit

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

***	Haut de cuisse rôti Emincé mater
Pommes sautées	
Cantal	

Piémontaise	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*
Choux fleurs béchamel	
Fruit	

***	Boulette de bœuf BIO à la tomate
Coquillettes	
Crème anglaise	

***	Calamars à la romaine
Ratatouille BIO /Pomme vapeur	
Yaourt aromatisé	

Carottes râpées	
Paella végétarienne	
Fromage blanc nature BIO + sucre	

Sans viande

Galette pois et blé

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

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 \*

Oeuf 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 09 au 13 Mars 2026

AU  
SOMMET  
DES  
ALPES

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes italienne
Colin sauce colombo
Haricots verts méridionaux
***
Fruit

Sans viande

\*\*\*

Sans porc

***
Axoa de bœuf
Boulgour
Coulommiers BIO à couper
Crème vanille

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

***
Rôti de dinde au jus
Légumes du marché
Petit louis

Compote pomme banane

Cœur de batavia + croûtons
Raclette*
***
Clafoutis à la myrtille

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

***
Oeufs brouillés au fromage
Brocolis persillés
Yaourt fermier à la framboise

Fruit

\*\*\*

### Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs      Féculents et légumes secs      Légumes & fruits

Produits laitiers      Produits sucrés      Produits gras

\*\* Aide UE à destination des écoles



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

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

### 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, œuf, sucre, myrtille

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

## Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles



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

Betteraves vinaigrette



Goulash de bœuf



Purée de pomme de terre



\*\*\*

Fruit



Roulé végétal

Salade de lentilles



Jambon grill au jus\*



Blette béchamel



\*\*\*

Semoule au lait

\*\*\*

Moqueca au poulet



Semoule



Yaourt nature + sucre

Madeleine

\*\*\*

Colin poêlé



Carottes méridionales

Saint Nectaire



Fruit



\*\*\*

Salade du printemps

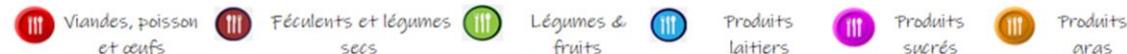
Risotto mozzarella chèvre

\*\*\*

\*\*\*

Maestro chocolat

\*\*\*



## Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

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

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

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

Présence de porc \*

Euf 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 23 au 27 Mars 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

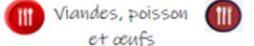
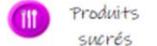
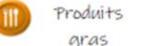
MERCREDI

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 	Blé 	Petits pois carottes	Pennes 	Epinards béchamel + râpé
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	***	***	Carré président	***
Dessert	Compote pomme banane	Fruit 	Flan caramel	Paris Brest	Fruit 
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale à la tomate	***	Croc veggie tomate	Sauce sicilienne	***
<u>Sans porc</u>	Boulette végétale à la tomate	***	***	Sauce sicilienne	Produits gras

## Les familles d'aliments :

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

\*\* Aide UE à destination des écoles

-  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 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 \*

 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 30 Mars au 03 Avril 2026



**VENDREDI**  
 **MENU A L'ENVERS !**

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU A L'ENVERS !
Entrée	Céleri mayonnaise	***	Salade des îles	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	***
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	Yaourt sucré	Nuggets de poulet
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	***	***	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture	Crème chocolat	***	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

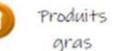
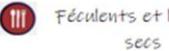
Pané de sarrasin et lentilles

\*\*\*

Nuggets de blé

Sans porc

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles



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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## 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 bœuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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 06 au 10 Avril 2026

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

### Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles



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

Betteraves vinaigrette



Tortellini provençal



\*\*\*

\*\*\*

Compote pomme fraise



\*\*\*

\*\*\*

Saucisse aveyronnaise\*



Poêlée printanière



Pointe de brie à couper



Fruit + chocolat



Pizza au fromage

Pizza au fromage

\*\*\*

Gratin de poisson



Choux fleurs persillés



Yaourt fermier sucré



Fruit

\*\*\*

\*\*\*

Parmentier de canard



\*\*\*

Saint Nectaire



Clafoutis au chocolat +  
chocolat



Brandade de morue

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

### 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

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 13 au 17 Avril 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

***
Blanquette de dinde
Brocolis persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit

Duo de crudités
Saumon crème citron
Pennes
***
Compote de pomme

***
Sauté de porc au cidre*
Carottes persillées
Emmental
Mousse au chocolat

***
Axoa de bœuf
Riz
Yaourt nature BIO + sucre
Fruit

Salade de blé printanière
Pizza aux légumes
Cœur de batavia + croûtons
***
Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Falafels

Axoa végétarien

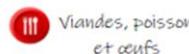
\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :



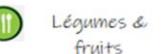
\*\* Aide UE à destination des écoles



Viandes, poisson et œufs



Féculets et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers

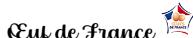


Produits sucrés

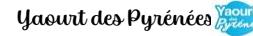
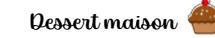


Produits gras

Présence de porc \*



Pêche responsable



## 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

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.

# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 20 au 24 Avril 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

***
Bœuf BIO provençal
Blé
Chanteneige
Flan vanille

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

Sans porc

***
Escalope viennoise
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré
Fruit

Escalope panée végétale

Viandes, poisson et œufs

Coleslaw
Oeufs brouillés au fromage
Coquillettes
***
Maestro vanille

\*\*\*

Maestro vanille

Salade du printemps
Lasagne bolognaise
***
Yaourt aromatisé
***

Roulé végétal

Roulé végétal

Produits laitiers Produits sucrés Produits gras

Roulé au fromage
Brandade de colin
***
***
Crème caramel

\*\*\*

\*\*\*

## 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

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 provence, 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

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.

# CENTRE DE LOISIRS

Menus du 27 Avril au 01 Mai 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Galette pois et blé

Poêlée cordiale

Coulommiers BIO à couper

Maestro chocolat

Salade asiatique

Jambon grill au jus\*

Pommes rissolées

\*\*\*

Fruit

\*\*\*

Poisson meunière

Epinards à la crème

Chanteneige

Compote pomme poire

Cœur de laitue + croûtons

Pilao

\*\*\*

Gâteau basque



## 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 asiatique : carotte râpée, maïs, pousses de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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 \*

Euf 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 04 au 08 Mai 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

	Œuf mayonnaise	
	Tortellini pomodo e mozzarella	
***		
***		
	Fruit	

Sans viande

\*\*\*

Sans porc

Axoa végétarien

\*\*\*

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

## Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles

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 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 boeuf

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

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 11 au 15 Mai 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

***
Rougail saucisse*
Riz 
Saint Nectaire 
Fruit 

Rougail poisson

Rougail poisson

## Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles



-  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

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.

## Compositions

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 \*

Euf de France 

Label rouge 

Pêche responsable

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Mai 2026



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Carottes râpées
Fideua
***
Riz au lait
Sans viande

***
Emincé de poulet BIO au jus
Brocolis BIO béchamel
Yaourt nature BIO
Fruit

***
Sauté de bœuf sauce kokkinisto
Semoule
Pointe de brie à couper
Compote de pomme

***
Tortilla pomme de terre oignons
Cœur de laitue + croûtons
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit

Concombre maïs vinaigrette
Colin fish and chips
Frites au four + ketchup
***
Apple pie

### Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles



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

Fideua : 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 \*

Oeuf 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 25 au 29 Mai 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc



Haché de bœuf BIO au jus



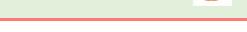
Courgettes à la tomate



Camembert à couper



Fruit



Pizza au fromage

\*\*\*

Macédoine



Sauté de poulet sauce forestière

Riz jaune

\*\*\*

Madeleine

\*\*\*

Colin 3 céréales

Haricots verts persillés

Tartare

Fruit

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Cœur de laitue + croûtons



Gnocchis BIO à la provençale

\*\*\*

\*\*\*

Cake vanille



## Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles



Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

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

## Compositions

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

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.