



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail*	Salade de pâtes napolé
Plat principal	Sauté de poulet BIO miel et soja	Saucisse de Francfort*	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Petits suisse aromatisé	Edam	***	Yaourt fermier BIO sucré	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	***	Compote de pomme

Sans viande

Colin sauce citron

Roulé végétal

Cœur de batavia

Croc fromage

Sans porc

Roulé végétal

Cœur de batavia

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de pâtes napolé : 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

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

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Piémontaise	***	***	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Calamars à la romaine	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Ratatouille BIO / Pomme vapeur	***
Produit laitier	Cantal	***	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO + sucre
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Œufs en neige	Fruit	***

Sans viande

Galette pois et blé

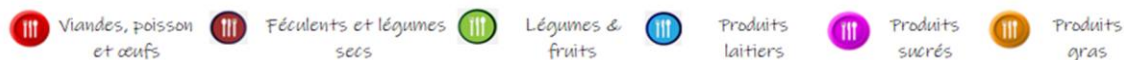
Tarte aux légumes

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :



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

- 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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



VERDUN





















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne 	***	***	Cœur de batavia + croûtons	***
Plat principal	 Colin sauce colombo 	 Axoa de bœuf 	 Rôti de dinde au jus 	 Raclette* 	 Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	Boulgour 	Légumes du marché	***	Brocolis persillés 
Produit laitier	***	 Coulommiers BIO à couper 	Petit louis	 Yaourt fermier à la framboise	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fruit 	Crème vanille 	Compote pomme banane	Clafoutis à la myrtille 	 Fruit 

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

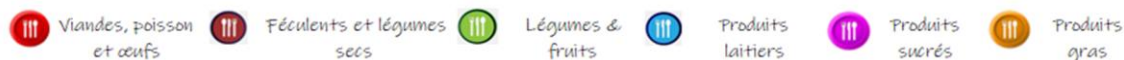
Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

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

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

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

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	***	***	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	Blette béchamel	Semoule	Carottes méridionales	***
Produit laitier	***	***	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	***
Dessert	 Fruit	Semoule au lait	Madeleine	Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

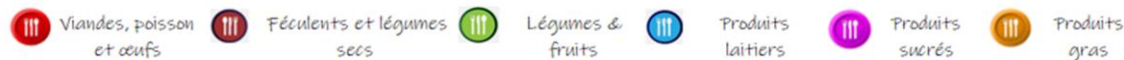
Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale


Dessert maison


Yaourt des Pyrénées


** 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

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.

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 

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

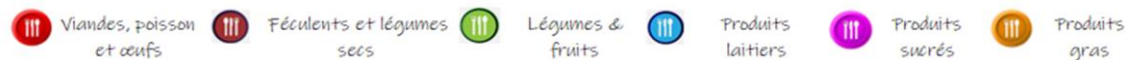
Sauce sicilienne

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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 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



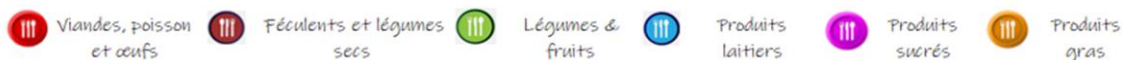
VENDREDI
i SREANE.T A MENU

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	Boullgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	***	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture	Crème chocolat	***	Coleslaw
	Hoki sauce citron	Pané de sarrasin et lentilles	***	***	Nuggets de blé

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

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

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



VENDREDI

PÂQUES

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée					
Plat principal		Betteraves vinaigrette	*** Tortellini provençal	*** Saucisse aveyronnaise*	*** Gratin de poisson
Accompagnement		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	*** Parmentier de canard
Produit laitier		*** Compote pomme fraise	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert			Fruit + chocolat	Fruit	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

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

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 *

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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Duo de crudités	***	***	Salade de blé printanière
Plat principal	 Blanquette de dinde 	 Saumon crème citron	 Sauté de porc au cidre*	 Axoa de bœuf	 Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés 	Pennes 	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia + croûtons
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Emmental	Yaourt nature BIO + sucre 	***
Dessert	 Fruit 	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit 	Riz au lait 

Sans viande

Tarte au fromage

Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Falafels

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

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 *

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Coleslaw	Salade du printemps	Roulé au fromage
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Escalope viennoise	Œufs brouillés au fromage	Lasagne bolognaise	Brandade de colin
Accompagnement	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	***
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse sucré	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Flan vanille	Fruit	Maestro vanille	***	Crème caramel

Sans viande

Boulette végétale à la provençale

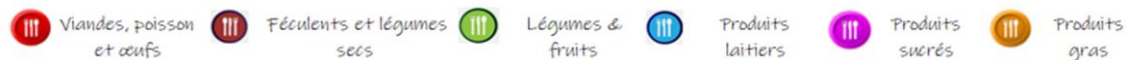
Escalope panée végétale

Roulé végétal

Roulé végétal

Sans porc

Les familles d'aliments :



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

- 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Salade asiatique	***	Cœur de laitue + croûtons	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper	***	Chanteneige	***	
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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

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

- 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

- 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.

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Œuf mayonnaise 	 Macédoine	 Salade de blé tomate feta 	***	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella 	 Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron	 Saucisse aveyronnaise* 	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre 	 Légumes du marché	 Haricots beurre persillés	
Produit laitier	***	 Yaourt nature BIO + sucre	***	Petit suisse sucré	
Dessert	 Fruit 	***	Mousse au chocolat	Fruit 	

Sans viande

Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

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 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 *

 uf 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	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille		

Sans viande

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

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

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 *

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Concombre maïs vinaigrette
Plat principal	Fideua	Emincé de poulet BIO au jus	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue + croûtons	Frites au four + ketchup
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	Pointe de brie à couper	Petit moulé ail et fines herbes	***
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

Sans porc

Œuf mayonnaise

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

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

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

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 25 au 29 Mai 2026



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
- 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 : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanile

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.