



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Taboulé		Salade de pois chiche à la portugaise	Salade de tomates
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry		Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux		Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	Edam	Carré roussot à couper		Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Riz au lait

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

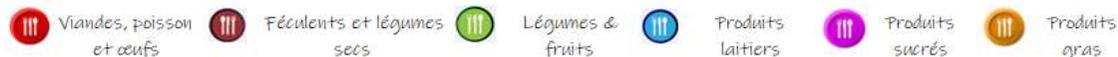
Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

## Les familles d'aliments :



### Compositions

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

**Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

**Lasagnes aux légumes du soleil :** pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

**Sauce curry :** bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

**Sauce milanaise :** roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, herbes de provence

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
- Produit en Occitanie

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coloslaw	Piémontaise		Salade de tomates	Cœur de batavia
Plat principal	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Farçous aveyronnais</b>		<b>Sauté de poulet au jus</b>	<b>Poisson meunière + citron</b>
Accompagnement	<b>Bouलगour</b>	<b>Légumes du marché</b>		<b>Piperade basquaise</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>
Produit laitier	<b>Tartare</b>	<b>Yaourt brassé à la banane</b>		<b>Yaourt fermier + sucre</b>	<b>Chanteneige</b>
Dessert	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>		<b>Fruit</b>	<b>Gâteau basque</b>

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

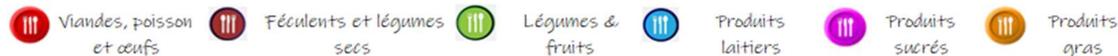
\*\*\*

Omelette

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

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

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de bœuf, herbe de provence, laurier

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne		Tomates mozzarella	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori		Mijoté de haricots blancs et poivrons	de cuisson rôti Emincé mater
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades		Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé		Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette		Flan vanille	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

\*\*\*

\*\*\*

Œuf mayonnaise/Poisson mariné

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

## Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori

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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Roulé au fromage		Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*		Escalope viennoise	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel		Légumes du marché	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise		Petit louis	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

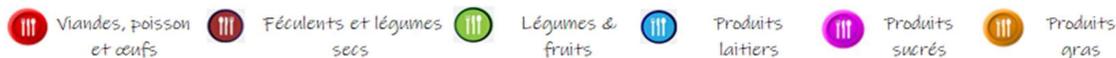
Escalope panée végétale

\*\*\*

Sans porc

Croc veggie tomate

## Les familles d'aliments :



- 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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons  
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons  
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

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



BRAUX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless	Meatless
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin		Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde		Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes		***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit moulé		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Cassoulet végétarien

\*\*\*

Cassoulet végétarien

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

### Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes

Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Œuf mayonnaise	Blé provençal 		Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts 
Plat principal	Tortellini provençal 	 de cuisine rôti Emincé mater		 Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané 
Accompagnement	***	Poêlée cordiale 		Haricots beurre persillés 	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper		 Cantal 	Yaourt fermier à la framboise 
Dessert	Fouace campagnarde 	Crème vanille 		Compote pomme poire 	Fruit 

Sans viande

\*\*\*

Palet maraicher

Omelette

\*\*\*

Sans porc

Omelette

## Les familles d'aliments :

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

## Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons, olives, tomate, vinaigrette

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

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

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

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

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
-  SAVEURS TARN
-  Bleu Blanc Cœur





# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

## SEMAINE DU GOÛT



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes		Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde		Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées		Patate douce et pomme de terre persillés	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit		Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron		Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

Rougail poisson

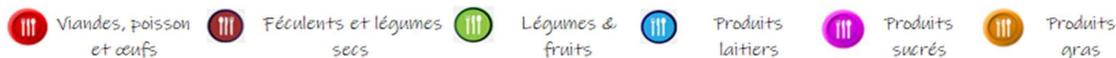
Galette pois et blé

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :



### Compositions

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

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

Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo

Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc



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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées		Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème		Haricots blancs campagnards	Poisson meuniere
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boulgour		***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt nature + sucre		Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

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.



**BRAX**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée	Coleslaw			Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*			Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup			Duo brocolis/choux fleurs	***
Produit laitier	Yaourt nature + sucre			Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	Cookie			Crème vanille	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

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  
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail  
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc \*

Ouf 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.



BRAUX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz	Carottes râpées		Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine		Boulette de bœuf à la tomate	Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	***		Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré		Petit suisse sucré	Carré montsurraais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Far breton	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi mayonnaise

### Les familles d'aliments :

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

### Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Far breton : farine, œuf, sucre, lait, pruneaux

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.



BRAUX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines		Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry		Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux		Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper		Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

\*\*\*

Raviolis aux légumes + râpé

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 pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes  
Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail  
Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail  
Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry  
Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

Présence de porc \*

Ouf 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
- 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.