

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalotte	Roulé au fromage		Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Rôti de dinde au jus		Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière		Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt fermier	Petit louis		Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Crème vanille		GLACE	Beignet à la pomme
<u>Sans viande</u>	***	Palet maraîcher		Croc fromage	Tajine de pois chiche
<u>Sans porc</u>				Croc fromage	

### Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- 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

**Nos salades et nos plats composés**

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

**Tortellini pomodoro mozzarella :** pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

**Nos sauces**

**Sauce caramel :** sucre, bouillon de bœuf, oignon, caramel

**Sauce tajine :** roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices



- \*\* Aide UE à destination des écoles
- Présence de porc \*
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Juin 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de haricots verts		Salade de tomates	Salade de blé pamplemousse surimi
Plat principal		Bœuf à la catalane		Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre		***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Pointe de Brie à couper		Tartare	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit		Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- \*\* 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

**Nos salades et nos plats composés**

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

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

**Nos sauces**

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons



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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

REPAS FROID

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Paté de campagne*	Cœur de laitue
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	 Sauté de dinde sauce basquaise		Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices 	Haricots verts persillés 		***	Chips
Produit laitier	Emmental 	 Yaourt nature + sucre 		Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	 Fruit 		Fruit 	Clafoutis aux fruits rouges 

Sans viande

\*\*\*

Galette pois et blé

Terrine de poisson

Oeuf mayonnaise

Sans porc

Terrine de poisson/Moussaka au thon

Oeuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

-  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

### Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

### Nos sauces

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

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

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

\*\* Aide UE à destination des écoles

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Juin 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Coleslaw		FÊTE ESTIVALE Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin sauce curry		Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Riz		Salade de pâtes	Jardinière de légumes
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille		Vache picon	Fromage blanc nature
Dessert	GLACE	Fruit		Salade d'ananas	Confiture

Sans viande

Galette quinoa provençale

\*\*\*

Surimi mayonnaise

\*\*\*

Surimi mayonnaise

Sans porc

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- 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

### Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise  
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise  
Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette  
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette  
Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

### Nos sauces

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



\*\* Aide UE à destination des écoles  
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. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Juin au 04 Juillet 2025



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange		Melon	Salade de tomates basilic
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne		Lasagnes bolognaise	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Trio de légumes	***		***	Salade de riz
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper		Fromage fouetté	Croc lait
Dessert	Fruit	Mestro vanille		Compote à boire ananas grenade	Muffin pépites de chocolat

Sans viande

Palet montagnard

\*\*\*

Lasagnes au saumon

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

- 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

## Nos salades et nos plats composés

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

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

## Nos sauces

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



\*\* Aide UE à destination des écoles

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.