

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026



VENDREDI

REPAS FROID

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz		Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise* NIVEAU 2		Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés		Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé		Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	Fruit		Fruit	Petit beurre

Sans viande

Hoki sauce citron

Knacchi végétale

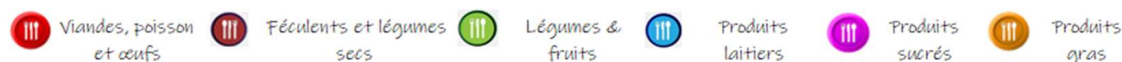
\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Knacchi végétale

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles



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

## Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

\*



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  
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta		Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise		Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux		Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper		Edam	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche		Clafoutis aux bigarreaux	Fruit

Sans viande

Tarte aux légumes

Croc fromage

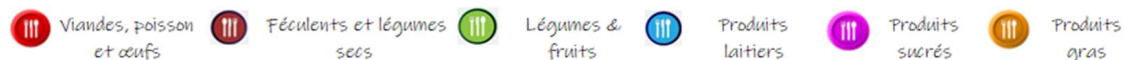
Thon mayonnaise

\*\*\*

Sans porc

Thon mayonnaise

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles



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

## Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, œuf, sucre, bigarreaux

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 15 au 19 Juin 2026

# ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées		Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	<b>Haut de cuisse rôti</b> <b>Emincé mater</b>	<b>Tortellini ricotta épinards BIO</b> <b>sauce crème</b>		<b>Sauce sicilienne</b>	<b>Fajitas</b>
Accompagnement	<b>Brocolis méridionaux</b>	***		<b>Torsades</b>	<b>Salade du printemps</b>
Produit laitier	<b>Carré montsurais BIO à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>		<b>Cantal</b>	<b>Yaourt fermier BIO sucré</b>
Dessert	<b>Crème vanille</b>	<b>Fruit</b>		<b>Salade d'ananas</b>	<b>Ile flottante</b>

Sans viande

Falafels

\*\*\*

\*\*\*

Fajitas végétarien

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

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

## Compositions

**Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil  
**Taboulé :** semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Salade du printemps :** iceberg, carottes râpées, radis  
**Sauce crème :** roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes  
**Sauce sicilienne :** thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail  
**Fajitas :** émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc \*

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Juin 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

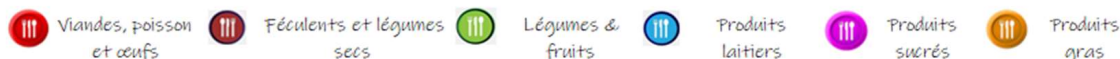
JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves feta	Blé provençal		Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*		Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux		Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat		Pastèque	Gâteau basque
Sans viande	***	Tarte au fromage		***	Persillade de pomme de terre + œuf
Sans porc		Tarte au fromage			Persillade de pomme de terre + œuf

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles



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

## Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

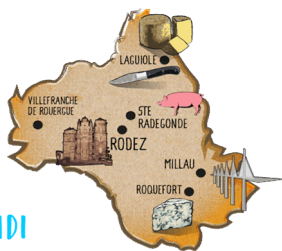
Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré

Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc \*

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

## Bonnes Vacances



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	Perles aux légumes		Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal		Saucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées		Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise		***	Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit		Cake à la vanille maison	Compote à boire

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculets et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

\*\* Aide UE à destination des écoles



Euf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

### Compositions

Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic CE2

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

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.