



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz		Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise* CERTIFICATION NIVEAU 2		Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés CERTIFICATION NIVEAU 2		Ratatouille	Salade de pâtes Yaourts Pyrénées
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

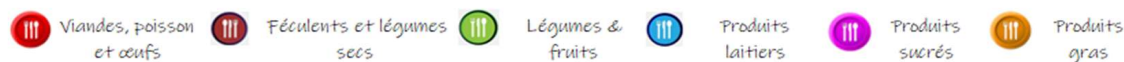
Hoki sauce citron

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

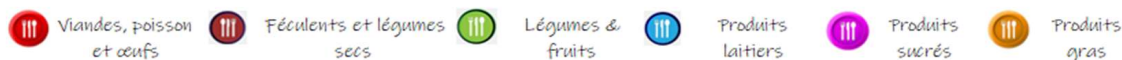
*





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
<u>Sans viande</u>	Tarte aux légumes	Croc fromage		Thon mayonnaise	***
<u>Sans porc</u>				Thon mayonnaise	

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

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



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

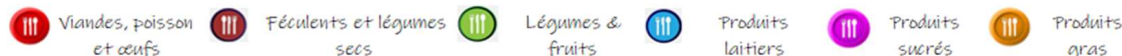
Sans viande

Falafels

Fajitas végétarien

Sans porc

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

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



VENDREDI

REPAS FROID

BRAX	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 :

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

** 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

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate B.I.O, 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

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 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			Melon
Plat principal	Fidéua	Crêpe de pomme de terre au cantal		 Menu en construction	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées			***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise			Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit			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



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


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 C&L

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 