



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé		Salade de riz	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry		Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés		Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam		Yaourt aromatisé	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Colin poêlé

Croc fromage

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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 9 au 13 septembre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine		Salade de tomates	Quiche lorraine* ¹
PLAT PRINCIPAL	 Saucisse aveyronnaise* 	Palet végétarien à la montagnarde		 Bœuf BIO bourguignon 	Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes BIO champignons 	Blé à la tomate		Pommes vapeur	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre		 Yaourt fermier	Cantal 
DESSERT	Fruit 	 Plaisir lait noisette 		Confiture	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Sans porc

Galette pois et blé

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Nos sauces

Sauce moutarde : roux blanc, crème, moutarde, bouillon de volaille, ail, persil
Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 septembre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Piémontaise		Melon à couper	Coeur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise ¹		Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux		Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix		Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Compote de pomme		Crème caramel	Gateau basque

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

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

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

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

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 septembre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette		Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*		Goulash bœuf	Escalope viennoise ¹ (poulet)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée printanière	Bouलगूर		Purée pomme de terre	Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Fromage blanc nature + sucre		Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat		Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Hoki sauce citron

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Nos sauces

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

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 septembre au 4 octobre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Céleri rémoulade	Piémontaise		Salade de riz	Coeur de batavia
ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel*	Emincé de poulet BIO sauce forestière		Omelette	Jambon blanc* ¹
PRODUIT LAITIER	Pommes rissolées	Jardinière de légumes		Brocolis méridionaux	Coquillettes
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint paulin		Petit suisse aromatisé	Cantal
	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Eclair au chocolat

Sans viande

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Sans porc

Colin sauce agrumes

Galette pois et blé

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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel
Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil
Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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 7 au 11 octobre 2024



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	COLESLAW	Tarte au fromage		SALADE DE PÂTES NAPOLI	SALADE ASIATIQUE
PLAT PRINCIPAL	Tortellini provençal BIO	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*		Colin poêlé	Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes		Haricots verts persillés	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré		Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat	Fruit		Fruit	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Hoki sauce Dugléré

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolitane : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Nos sauces

Présence de porc *

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.