



## RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026

AU  
SOMMET  
DES  
ALPES

BRAX

LUND.

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes italienne
Colin sauce colombo
Haricots verts BIO méridionaux
Petit suisse aromatisé
Fruit

Duo de crudités
Paupiette de veau sauce tomate et oignons
Boulgour
Coulommiers BIO à couper
Crème vanille

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons
Raclette végétarienne

Cœur de batavia
Raclette*
Clafoutis à la myrtille

Salade riz avocat
Œufs brouillés au fromage
Brocolis persilles
Yaourt fermier à la framboise

Sans viande

\*\*\*

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

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 pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson

Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

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. 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 Mars 2026

Vive le  
printemps

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves vinaigrette
Goulash de bœuf
Purée de pomme de terre
Fromage fouetté
Fruit

Sans viande

Roulé végétal

Sans porc

## Les familles d'aliments :

\*\* 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

Salade de lentilles
Jambon grill au jus*
Purée de pomme de terre
Blette béchamel
Carré de l'est à couper
Fruit

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Œufs mayonnaise

Produits sucrés

\*\*\*

Pâté de campagne*
Colin poêlé
Carottes méridionales
Saint Nectaire
Semoule au lait

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Produits gras

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, riz blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

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

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 23 au 27 Mars 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine		Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer		Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé		Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille		Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Sauce sicilienne

\*\*\*

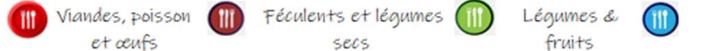
Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

\*\*\*

## Les familles d'aliments :



\*\* 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

## Compositions

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

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc \*



Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Y'aourt des Pyrénées

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 30 Mars au 03 Avril 2026



VENDREDI  
MENU A L'ENVIRONNER

BRAX
Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

LUNDI

Céleri mayonnaise

Bœuf stroganov

Boulgour

Chanteneige

Fruit

Sans viande

Hoki sauce citron

Sans porc

MARDI

Crêpe au fromage

Haut de cuisse rôti  
Emincé mater

Haricots beurre méridionaux

Yaourt nature BIO

Confiture

MERCREDI

JEUDI

Œuf mayonnaise

Radiatori aux légumes BIO

\*\*\*

Yaourt sucré

Salade d'ananas

\*\*\*

Donut

Vache picon

Nuggets de poulet

Frites au four + ketchup

Coleslaw

Nuggets de blé

## 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

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce stroganov : roux blanc, bouillon de bœuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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. 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 06 au 10 Avril 2026



BRAX

LUNDI

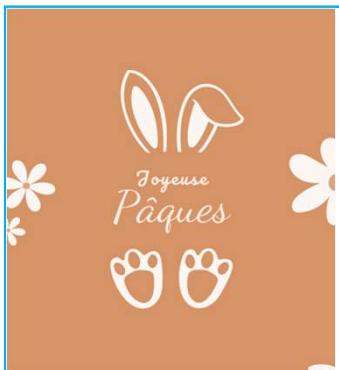
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
PÂQUES

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert



Sans viande

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



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 pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, oeuf, sucre, chocolat

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Avril 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Taboulé
Blanquette de dinde
Brocolis persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit

Duo de crudités
Saumon crème citron
Pennes
Petit moulé ail et fines herbes
Compote de pomme

\*\*\*

Concombre au fromage blanc
Axoas de bœuf
Riz
Yaourt fermier à la myrtille
Fruit

Salade de blé printanière
Pizza aux légumes
Cœur de batavia
Carré de l'est à couper
Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Axoas végétarien

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :

\*\* Aide UE à destination des écoles



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de Provence, poivrons, piment, laurier

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 04 au 08 Mai 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Œuf mayonnaise	Macédoine		Crêpe au fromage	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella	Bœuf à la catalane		Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre		Haricots beurre persillés	#VALEUR!
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Y'aourt nature BIO + sucre		Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit	Petit beurre		Fruit	

Sans viande

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :



\*\* 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

## Compositions

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

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

Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Y'aourt des Pyrénées



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 11 au 15 Mai 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves ciboulette
Rougail saucisse*
Riz
Saint Nectaire
Fruit

Sans viande

Rougail poisson

Sans porc

Rougail poisson

\*\*\*

Viandes, poisson et œufs

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

## Les familles d'aliments :

\*\* 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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

## Compositions

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

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

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 18 au 22 Mai 2026



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Carottes râpées
Fideua
***
Vache qui rit
Riz au lait

Sans viande

\*\*\*

Sans porc

Jambon espagnol*
Haut de cuisse rôti Emincé mater
Brocolis BIO béchamel
Yaourt fermier sucré

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Œuf mayonnaise

### 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



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

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

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

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. 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 25 au 29 Mai 2026



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc



Salade de pâtes méditerranéenne
Haché de bœuf BIO au jus
Courgettes à la tomate
Camembert à couper
Fruit

Pizza au fromage

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

Crêpe au jambon*
Colin 3 céréales
Haricots verts persillés
Tartare
Fruit

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

\*\*\*

Cœur de laitue
Gnocchis BIO à la provençale
***
Petit suisse sucré

Cake vanille



## Les familles d'aliments :



\*\* 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

## Compositions

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Cake à la vanille : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

Présence de porc \*



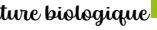
Oeuf de France



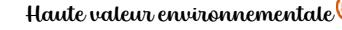
Label rouge



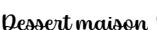
Pêche responsable



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. 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.