



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



BRAX

LUND.

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes italienne	Duo de crudités		Cœur de batavia	Salade riz avocat
Plat principal	Colin sauce colombo	Paupiette de veau sauce tomate et oignons		Raclette*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	Boulgour		***	Brocolis persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Coulommiers BIO à couper		Yaourt des Pyrénées	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fruit	Crème vanille		Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

Raclette végétarienne

\*\*\*

Raclette végétarienne

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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de lentilles 		 Pâté de campagne*	Salade du printemps
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Jambon grill au jus*		 Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel		Carottes méridionales	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Carré de l'est à couper		 Saint Nectaire 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	 Fruit 		Semoule au lait	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

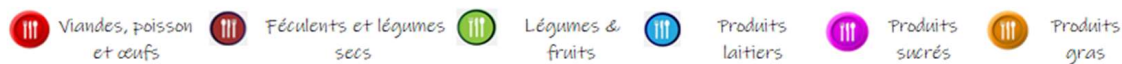
\*\*\*

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise

## 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

## Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

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

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

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.



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

\*\*\*

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

## 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



Fabriqués en France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqués dans le tarrn



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 \*

Ouf 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

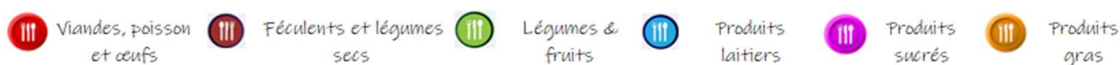
Menus du 30 Mars au 03 Avril 2026



**VENDREDI**  
**à l'envers**

BRAX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage		Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti Emincé mater		Radiatori aux légumes BIO	Vache picon
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux		***	Nuggets de poulet
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature BIO		Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture		Salade d'ananas	Coleslaw
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce citron	Pané de sarrasin et lentilles		***	Nuggets de blé
<u>Sans porc</u>					

## 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

## 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



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée		Betteraves vinaigrette		Salade de pois chiche à la grecque	Coeur de laitue
Plat principal		Tortellini provençal		Gratin de poisson	Parmentier de canard
Accompagnement		***		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier		Tartare		Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert		Compote pomme fraise		Spéculos	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

\*\*\*

Brandade de morue

## 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, œuf, sucre, chocolat

Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités		Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron		Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes		Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Dessert	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Axoa 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



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

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

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.





BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

\*\*\*

Axoa végétarien

Omelette

Omelette

Sans porc

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

## 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

\*\* 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

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

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Taboulé			
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage			
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate			
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé			
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat			

Sans viande

Rougail poisson

\*\*\*

Sans porc

Rougail poisson

## 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

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

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.





BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Jambon espagnol*		Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO mais vinaigrette
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti Emincé mater		Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel		Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt  fermier sucré		Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Dessert	Riz au lait	Fruit		Fruit	Apple pie

Sans viande

\*\*\*

Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson  
et œufs



Féculents et légumes  
secs



Légumes &  
fruits



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



Produits  
gras

## 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

\*\* 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

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

VENDREDI

Entrée		Salade de pâtes méditerranéenne		Crêpe au jambon*	Cœur de laitue
Plat principal		Haché de bœuf BIO au jus		Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Courgettes à la tomate		Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Camembert à couper		Tartare	Petit suisse sucré
Dessert		Fruit		Fruit	Cake vanille

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Crêpe au fromage

\*\*\*

Crêpe au fromage

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson  
et œufs



Féculents et légumes  
secs



Légumes &  
fruits



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



Produits  
gras

## Compositions

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

\*\* 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

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.