



GRENADE

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	Betteraves ciboulette	***	Galade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	<b>Boulette de bœuf BIO sauce milanaise</b>	<b>Colin sauce agrumes</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b>	<b>Omelette</b>	<b>Moqueca au poulet</b>
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour Julienne de légumes	Haricots verts méridionaux Pommes noisettes	Lentilles cuisinées / Carottes	Choux fleurs béchamel Potatoes	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Cantal	***	Gouda	***
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Sans porc

\*\*\*

Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

Escalope panée végétale

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Galade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	Cœur de batavia	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf stroganov</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Parmentier de canard</b>	<b>Palet montagnard</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Epinards béchamel</b>	***	<b>Carottes méridionales</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Pennes</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Blé</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pommes vapeur</b>
DESSERT	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam</b>	***	<b>Carré président</b>
	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Crème vanille</b>	***	<b>Fruit</b>

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

\*\*\*

Brandade de morue

\*\*\*

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

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

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

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

Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	***	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Saucisse aveyronnaise au jus*</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Haut de cuisse rôti</b>	<b>Colin fish and chips</b>	<b>Radis beurre</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Rôstis</b>	<b>Lentilles cuisinées / Carottes</b>	<b>Trio de légumes</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Tortellini provençal</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Chanteneige</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Riz</b>	***
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Twibio au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Emmental</b>

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce niçoise

## Les familles d'aliments :

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

## Compositions

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

- 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

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	***	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Paupiette de veau sauce orientale</b>	<b>Carbonade de bœuf</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Gratin de tortis à la provençale</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Blé	Petits pois / carottes	***	Jardinière de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>
PRODUIT LAITIER	Potatoes	Brocolis méridionaux	Petit suisse sucré	Saint Nectaire	Frites au four
DESSERT	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	***	Paris Brest	Fromage blanc sucré
	Maestro vanille	Fruit			Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

\*\*\*

\*\*\*

Croc veggie tomate

Sans porc

Croc veggie tomate

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

### Compositions

citron

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de bœuf, pain d'épices, bière, oignons

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

- \* Présence de porc
- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	***	***	Cœur de laitue	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Choux de Bruxelles	Farfalles	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Piperade basquoise
DESSERT	Carré montsurais à couper	Petit suisse aromatisé	Pêche au sirop	***	Chanteneige
	***	Fruit			***

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

Sans porc

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre  
Sauce forestière : roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail  
Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry  
Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, ail

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 07 au 11 Avril 2025

## Chocolat en fête

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	Navet mayonnaise	***
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt à la vanille	Blé à la tomate	Pointe de brie à couper	Trio de légumes	Petit louis
DESSERT	Fruit	Chèvretnine	Fruit	Petit suisse sucré	Eclair au chocolat + chocolat de pâques
	***	Compote de pomme	***	***	***

Sans viande

Sans porc

Palet montagnard

Omelette

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

### Les familles d'aliments :

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

### Compositions

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella  
Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	***	***	Concombre vinaigrette	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Sauté de dinde au curry</b>	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>	<b>Colombo de porc*</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Légumes du marché</b>	<b>Frites au four + ketchup</b>	<b>Haricots beurre méridionaux</b>	<b>Farfalles</b>	<b>Petits pois/carottes</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Boulgour</b>	<b>Yaourt brassé banane</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Poêlée brocolis champignons</b>	<b>Crème anglaise</b>
DESSERT	<b>Coulommiers à couper</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Fruit</b>	<b>***</b>	<b>Œuf en neige</b>

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Sans porc

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de blé, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry

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

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

- 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

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



GRENADE

LUNDI  
FÉRIÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		***	***	Salade de pomme de terre méditerranéenne	***
PLAT PRINCIPAL		<b>Blanquette de poulet</b>	<b>Axoa de bœuf</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>	<b>Cordon bleu</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Poêlée printanière</b>	<b>Riz</b>	<b>Choux fleurs paprika</b>	<b>Purée de céleri</b>
PRODUIT LAITIER		<b>Blé</b>	<b>Courgettes sauce salsa</b>	<b>Coudes rayés</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>
DESSERT		<b>Yaourt sucré</b>	<b>Coulommiers à couper</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Clafoutis aux fruits rouges</b>
		<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	***	<b>Calamars à la romaine</b>

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axoa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil  
Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

- 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

- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.