

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025



GRISOLLES  
POMPIGNAN CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori	Pot au feu  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	***	Purée de potimarron	Macaronis	Epinards BIO béchamel
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre	***	***	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce tandoori	Potée aux légumes	***	***	Omelette
<u>Sans porc</u>					Omelette

## Les familles d'aliments :

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

Présence de porc \*  

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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 tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

\*\* Aide UE à destination des écoles

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 08 au 12 Décembre 2025



GRISOLLES  
POMPIGNAN CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Persillade de pomme de terre	***	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	Haut de cuisse rôti (Emincé mater Pompignan)	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small>	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	***	Yaourt sucré	Fouace campagnarde	***
Dessert	Compote pomme poire <small>SAV</small>	Riz au lait	Fruit <small>SAV</small>	Poisson meunière	Fruit <small>SAV</small>
<u>Sans viande</u>	Galette pois et blé	***	Croc fromage	Poisson meunière	***
<u>Sans porc</u>			Croc fromage		

## Les familles d'aliments :



- 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



\*\* Aide UE à destination des écoles

## Compositions

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
- Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons
- Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier
- Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinée mozzarella, fromage râpé, emmental, paprika.
- Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

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.

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



GRISOLLES  
POMPIGNAN  
CANALS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande  
Sans porc

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
MENU DE NOËL

***
Bœuf provençal
Boulgour
Yaourt fermier sucré
Fruit

Axoa végétarien

***
Farçous aveyronnais
Jardinière de légumes
Mimolette
Mousse au chocolat

\*\*\*

Saucisson à l'ail*
Tarte au saumon
Chou vert braisé
***
Fruit

Œuf mayonnaise

Duo de crudités
Gnocchis carbonara*
***
Flan vanille
Fruit

Gnocchis à la forestière

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois
***
Bûche mandarine chocolat + Chocolat

Aiguillette de saumon meunière

## Les familles d'aliments

- 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 lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçous : pain, oeuf, lait, blette,persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Produits gras

Produits sucrés

Produits laitiers

Féculents et légumes secs

Légumes & fruits

Viandes, poisson et œufs

Haute valeur environnementale

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Présence de porc \*

Œuf de France

Bleu Blanc Cœur

Certification environnementale niveau 2

Saveurs du Tarn

Bleu Blanc Cœur

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

\*\* Aide UE à destination des écoles

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.