

GRISOLLES  
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	 <b>Sauté de dinde sauce tandoori</b> 	 <b>Pot au feu</b> 	 <b>Colin 3 céréales</b>	<b>Sauce bolognaise végétale</b>	 <b>Rôti de porc aveyronnais*</b> 
Accompagnement	 <b>Haricots verts BIO méridionaux</b> 	***	<b>Purée de potimarron</b> 	<b>Macaronis</b>	 <b>Epinards BIO béchamel</b> 
Produit laitier	 <b>Yaourt nature Bio + sucre</b> 	***	***	<b>Petit suisse sucré</b>	 <b>Pointe de brie à couper</b> 
Dessert	 <b>Twibio au chocolat</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Flan caramel</b>

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Potée aux légumes

\*\*\*

\*\*\*

Omelette

Sans porc

Omelette

## Les familles d'aliments :

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

## 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


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



\*\* 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.

GRISOLLES  
POMPIGNAN CANALS










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Persillade de pomme de terre	***	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	 <b>Haut de cuisse rôti (Emincé mater Pompignan)</b>	 <b>Colin court bouillon</b>	 <b>Jambon blanc*</b>	 <b>Saucisse aveyronnaise*</b>	 <b>Lasagnes aux légumes du soleil</b>
Accompagnement	Pommes rissolées	 <b>Poêlée printanière</b>	 <b>Lentilles cuisinées</b>	 <b>Choux fleurs persillés</b>	***
Produit laitier	Camembert à couper	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Compote pomme poire	Riz au lait	Fruit	 <b>Fouace campagnarde</b>	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Croc fromage

Poisson meunière

\*\*\*

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumine secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, 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 15 au 19 Décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



## MENU DE NOEL

Entrée	***	***	Saucisson à l'ail*	Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Farçous aveyronnais	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Mimolette	***	***	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Bûche mandarine chocolat + Chocolat

Sans viande

Axoia végétarien

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

## Les familles d'aliments

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



Présence de porc \*

## 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

Œuf de France

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.