



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

ÉPIPHANIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Oeuf mayonnaise
Tajine au pois chiche BIO
Boulgour
Saint Nectaire

Bœuf bourguignon
Haricots verts BIO persillés
Petit suisse sucré
Brioche des rois

Coleslaw
Poisson pané
Purée de potiron

Salade de blé
Cordon bleu
Carottes BIO mérindionales
Yaourt fermier nature

Velouté de petits pois
Tartiflette*

Compote pomme banane

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

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
- Produit en Occitanie

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette



^^ 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 12 au 16 Janvier 2026

Bon Appétit

GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Céleri mayonnaise	***	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	 Colin sauce curry	 Haut de cuisse rôti (Emincé mater Pompignan)	Paupiette de veau à la moutarde	 Pizza au fromage	 Sauce bolognaise au bœuf BIO
Accompagnement	Semoule 	Choux fleurs BIO persillés 	Pommes rissolées	Cœur de laitue	Torsades 
Produit laitier	 Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	***	 Petit moulé	 ***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit 	Maestro vanille	 Cake au chocolat 	Fruit 
Sans viande	***	Galette pois et blé	Omelette	***	Sauce bolognaise végétale
Sans porc					

Les familles d'aliments



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes 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



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

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

Cake au chocolat : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

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 19 au 23 Janvier 2026

Bon Appétit

GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*   	Bœuf aux carottes	Colin 3 céréales                               <img alt="Label rouge logo" data-bbox="475 7388 488 7401		

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 au 30 Janvier 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal	Macédoine Tortellini pomodoro mozzarella	Salade de blé printanière Escalope viennoise	Betteraves ciboulette Saucisse de Francfort*	*** Gratin de poisson	Salade asiatique Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Semoule	Farfalles
Produit laitier	Cantal	Fruit	*** Compote de pomme	Fruit	*** Brownies
Dessert	***	Escalope panée végétale	Palet maraîcher	***	Œufs brouillés
Sans viande	***				
Sans porc					

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes 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

Compositions

- Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousses de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

LUNDI

Salade de pâtes méditerranéenne
Bœuf BIO aux olives
Légumes du marché

Fruit

Tarte au fromage

MARDI

Coleslaw
Falafels
Purée de pomme de terre

Fruit

MERCREDI

Salade de perles au surimi
Haut de cuisse rôti (Emincé mater Pompignan)
Carottes persillées

Maestro chocolat

Pané sarasin lentilles poireaux

JEUDI

CHANDELIER

Potée auvergnate*

Carré montsurrais à couper
Crêpe vanille

Potée aux légumes

Potée aux légumes

VENDREDI

Poisson meunière
Epinards béchamel
Yaourt nature fermier BIO + sucre
Petit beurre

Produits gras

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, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

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
- 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Février 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	***	Céleri mayonnaise	***	***
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Petit pois cuisinés	Coquillette
Produit laitier	***	Pointe de brie à couper	***	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat
Sans viande	Hoki sauce tandoori	***	Nuggets de blé + ketchup	Croc fromage	***
Sans porc				Croc fromage	

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes 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

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

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

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

- 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

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 Février 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN
CANALS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Saumon crème citron



Pennes



Chanteneige



MARDI

Velouté carottes/patate douce



Gnocchis BIO sauce tomate basilic

Yaourt sur lit d'abricots



MERCREDI

Salade automnale



Bœuf bourguignon



Gratin dauphinois



Flan vanille

Colin poêlé

JEUDI

Saucisse aveyronnaise*



Jardinière de légumes



Coulommiers à couper



Compote pomme poire

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Produits laitiers



Produits sucrés

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Samoussa aux légumes



Riz cantonais*



Petit suisse aromatisé



Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Présence de porc *

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



Les familles d'aliments :

 Viandes, poisson et œufs

 Féculents et légumes secs

 Légumes & fruits

 Produits laitiers

 Produits sucrés

 Produits gras

Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.

** Aide UE à destination des écoles