






















# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026

Entrée	 <b>Oeuf mayonnaise</b> 	***	 <b>Coleslaw</b>	 <b>Salade de blé</b> 	 <b>Velouté de petits pois</b> 
Plat principal	<b>Tajine au pois chiche BIO</b>	 <b>Bœuf bourguignon</b> 	<b>Poisson pané</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Tartiflette*</b> 
Accompagnement	<b>Boulgour</b> 	<b>Haricots verts BIO persillés</b>	<b>Purée de potiron</b> 	<b>Carottes BIO méridionales</b> 	***
Produit laitier	 <b>Saint Nectaire</b> 	<b>Petit suisse sucré</b>	***	 <b>Yaourt fermier nature</b> 	***
Dessert	***	<b>Brioche des rois</b>	<b>Fruit</b> 	***	<b>Compote pomme banane</b> 

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

## 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 bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

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

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 12 au 16 Janvier 2026



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

## 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 bœuf, 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



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	***	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>	<b>Bœuf aux carottes</b>	<b>Colin 3 céréales</b>	<b>Parmentier de canard</b>	<b>Omelette</b>
Accompagnement	<b>Epinards BIO béchamel</b>	***	<b>Haricots plats persillés</b>	***	<b>Riz à la tomate</b>
Produit laitier	<b>Yaourt fermier sucré</b>	***	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	***
Dessert	<b>Cookie</b>	<b>Fruit</b>	***	***	<b>Compote pomme poire</b>

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise

Brandade de morue

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

## Les familles d'aliments :



Viandes, poisson  
et œufs



Féculents et légumes  
secs



Légumes &  
fruits



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



Produits  
gras

## Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Bœuf aux carottes : sauté de bœuf, carottes, bouillon de bœuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, éffiloché de canard

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	Macédoine	Salade de blé printanière 	Betteraves ciboulette 	***	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella 	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort* 	Gratin de poisson 	Sauté de poulet yassa 
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées 	Semoule 	Farfalles 
Produit laitier	 Cantal 	***	***	Yaourt brassé à la fraise 	***
Dessert	***	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit 	Brownies

Sans viande

\*\*\*

Escalope panée végétale







Palet maraicher










\*\*\*

Œufs brouillés

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, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron  
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte 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

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 02 au 06 Février 2026

JEUDI



VENDREDI

CHANDELEUR

Entrée	 <b>Salade de pâtes méditerranéenne</b>	<b>Coleslaw</b>	 <b>Salade de perles au surimi</b>	***	***
Plat principal	 <b>Bœuf BIO aux olives</b> 	<b>Falafels</b>	 <b>Haut de cuisse rôti (Emincé mater Pompignan)</b>	<b>Potée auvergnate*</b>	 <b>Poisson meunière</b>
Accompagnement	<b>Légumes du marché</b> 	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Carottes persillées</b>	***	<b>Epinards béchamel</b> 
Produit laitier	***	***	***	 <b>Carré montsurrais à couper</b> 	 <b>Yaourt nature fermier BIO + sucre</b> 
Dessert	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Maestro chocolat</b>	<b>Crêpe vanille</b>	<b>Petit beurre</b>

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Sans porc

## 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, persil, 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 

\*\* 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	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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	***	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennas	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots	***	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	***	***	Flan vanille	Compote pomme poire	***

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

\*\*\*

Colin poêlé

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

## 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

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.