



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



GRISOLLES -
POMPIGNAN -
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	***	Melon	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade de tomates
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux	Pennes	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Produit laitier	***	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre	***
Dessert	Compote de pomme	Fruit	***	***	Riz au lait

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

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.

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

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

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

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	Coleslaw 	***	Concombre vinaigrette	***	***
Plat principal	 Bœuf bourguignon	Farçons aveyronnais 	Rougail saucisse*	 Sauté de poulet au jus 	 Poisson meunière + citron
Accompagnement	Boulgour	Légumes du marché 	Riz créole 	Piperade basquaise 	Purée de pomme de terre
Produit laitier	***	Yaourt brassé à la banane 	***	 Yaourt fermier + sucre 	Chanteneige 
Dessert	Flan caramel	 Fruit 	Crème chocolat	Fruit 	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

Sans porc

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

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

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

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

-  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

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 brésilienne	Salade de lentilles	***	***
Plat principal	 Cordon bleu	 Hoki sauce tandoori	 Carré de porc sauce norman	 Mijoté de haricots blancs et poivrons	 Haut de cuisse rôti
Accompagnement	 Choux fleurs paprika	 Torsades	 Carottes au cumin	 Semoule	 Haricots verts méridionaux
Produit laitier	 Saint Nectaire	***	***	 Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit	 Plaisir lait noisette	 Fruit	 Flan vanille	Salade d'ananas
	Croc fromage	***	Galette quinoa provençale	***	Poisson mariné

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

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 22 au 26 Septembre 2025



GRISOLLES -
POMPIGNAN -
CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	***	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Colin poêlé	Escalope viennoise	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel	Riz crémeux	Légumes du marché	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise	Emmental	***	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Flan caramel	***

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Sans porc

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons

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

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

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

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	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	***	Carottes râpées	***
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Brocolis persillés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	***	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	***	Fruit	Cookie	***	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Cassoulet végétarien

Cassoulet végétarien

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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes

Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil

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

- 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

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	 Œuf mayonnaise	 Blé provençal 	 Salade automnale	***	 Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal 	 Haut de cuisse rôti	 Bœuf stroganov	 Sauté de porc sauce barbecue* 	 Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale 	Semoule	Haricots beurre persillés 	Purée de pomme de terre
Produit laitier	***	***	***	 Cantal 	***
Dessert	Fouace campagnarde 	Crème vanille 	Fruit 	Compote pomme poire 	 Fruit 

Sans viande

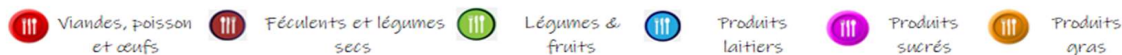
Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



-   ** Aide UE à destination des écoles
-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqués dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  ** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

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

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

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

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

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noires, herbe de Provence

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue

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.



LUNDI

MARDI

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Samoussa aux légumes	***	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées	***	Patate douce et pomme de terre persillées	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Salade d'ananas	***	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

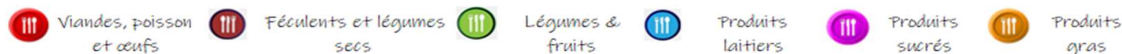
Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, canelle, clou de girofle, curcuma, piment

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc

- 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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées