



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail*	Salade de pâtes napolitaines
Plat principal	Sauté de poulet BIO miel et soja	Saucisse de Francfort*	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Petits suisse aromatisé	Edam	***	Yaourt fermier BIO sucré	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	***	Compote de pomme
	Sans viande Colin sauce citron	Sans porc Roulé végétal	*** Roulé végétal	Cœur de batavia Cœur de batavia	Croc fromage

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail  
Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Piémontaise	***	***	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Calamars à la romaine	Carottes râpées
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Ratatouille BIO / Pomme vapeur	***
Produit laitier	Cantal	***	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO + sucre
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Œufs en neige	Fruit	***

Sans viande

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson  
et œufs



Féculents et légumes  
secs



Légumes &  
fruits



Produits  
laitiers



Produits  
sucrés



Produits  
gras

Compositions

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices espagnoles, pulpe de tomate, concentré de tomate

Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail

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

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



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	***	***	Cœur de batavia + croûtons	***
Plat principal	Colin sauce colombo	Axoia de bœuf	Rôti de dinde au jus	Raclette*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	Boulgour	Légumes du marché	***	Brocolis persillés
Produit laitier	***	Coulommiers BIO à couper	Petit louis	***	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote pomme banane	Clafoutis à la myrtille	Fruit

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

\*\*\*

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Raclette : pomme de terre, fromage à raclette, jambon blanc, rosette

Sauce colombo : roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, fumet de poisson  
Sauce tomate et oignons : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, laurier

Clafoutis à la myrtille : lait, farine, œuf, sucre, myrtille

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	***	***	Salade du printemps
Plat principal	Goulash de bœuf	Jambon grill au jus*	Moqueca au poulet	Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule	Carottes méridionales	***
Produit laitier	***	***	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	***
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Madeleine	Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Galette quinoa provençale

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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, laurier

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Macédoine	Salade de riz au surimi	***	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	<b>Epinards béchamel + râpé</b>
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	***	Carré président	***
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

\*\*\*

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

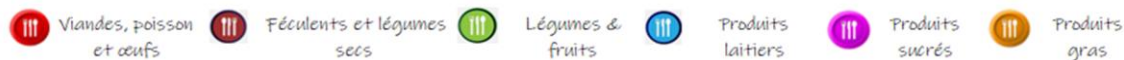
\*\*\*

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Sauce sicilienne

### 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

### Compositions

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette  
Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella  
Sauce barbecue : roux blanc, tomate concentré, fond brun, sucre, préparation barbecue  
Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson  
Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre  
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



## VENDREDI i MENÙ A TÈRNERS

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	***	Salade des îles	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf stroganov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	***
Accompagnement	Boullgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	***	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	Confiture	Crème chocolat	***	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

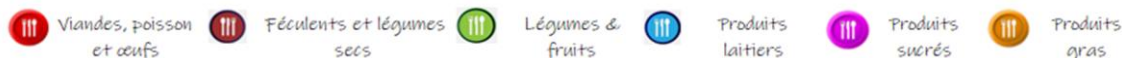
\*\*\*

\*\*\*

Nuggets de blé

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

### Compositions

Salade des îles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	***	***	***	***
Plat principal		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard	
Accompagnement		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***	
Produit laitier		***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire	
Dessert		Compote pomme fraise	Fruit + chocolat	Fruit	Clafoutis au chocolat + chocolat	

Sans viande

Sans porc

\*\*\*

Pizza au fromage

\*\*\*

Brandade de morue

Pizza au fromage

## 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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, œuf, sucre, chocolat

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.



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Duo de crudités	***	***	Salade de blé printanière
Plat principal	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Saumon crème citron</b>	<b>Sauté de porc au cidre*</b>	<b>Axoa de bœuf</b>	<b>Pizza aux légumes</b>
Accompagnement	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pennes</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Riz</b>	<b>Cœur de batavia + croûtons</b>
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b>	***	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt nature BIO + sucre</b>	***
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Riz au lait</b>
<i>Sans viande</i>	<b>Tarte au fromage</b>	***	<b>Falafels</b>	<b>Axoa végétarien</b>	***
<i>Sans porc</i>			<b>Falafels</b>		

## Les familles d'aliments :

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

\*\* 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

### Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette  
Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignons, bouillon de volaille, crème, ail, persil  
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail  
Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte  
Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Coleslaw	Salade du printemps	Roulé au fromage
Plat principal	<b>Bœuf BIO provençal</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Brandade de colin</b>
Accompagnement	<b>Blé</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Coquillettes</b>	***	***
Produit laitier	<b>Chanteneige</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	***	<b>Yaourt aromatisé</b>	***
Dessert	<b>Flan vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Maestro vanille</b>	***	<b>Crème caramel</b>
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale à la provençale	Escalope panée végétale	***	Roulé végétal	***
<u>Sans porc</u>				Roulé végétal	

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

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

Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, signons

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

- 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.

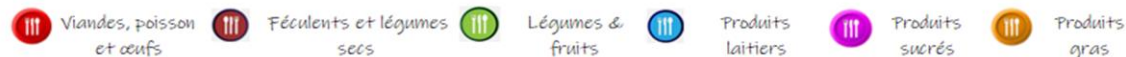


VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade asiatique	***	Cœur de laitue + croûtons	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper	***	Chanteneige	***	
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque	

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Pilao : riz, pilon de poulet, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, piment, ail, cannelle, curcuma

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

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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Macédoine	Salade de blé tomate feta	***	
Plat principal	Tortellini pomodo e mozzarella	Bœuf à la catalane	Calamars à la romaine + citron	Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	Légumes du marché	Haricots beurre persillés	
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO + sucre	***	Petit suisse sucré	
Dessert	Fruit	***	Mousse au chocolat	Fruit	

Sans viande

\*\*\*

Axoa végétarien

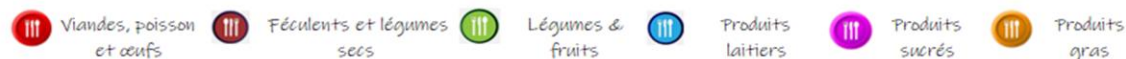
\*\*\*

Omelette

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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

## Compositions

Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence

Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de boeuf

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

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.



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***		
Plat principal	<b>Rougail saucisse*</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Sauté de dinde au curry</b>		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	<b>Saint Nectaire</b>	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille		

Sans viande

Rougail poisson

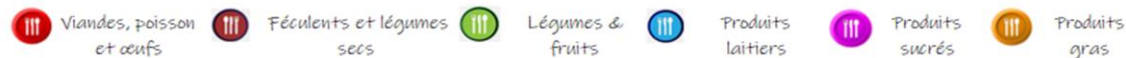
\*\*\*

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

## 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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

## Compositions

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail  
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Présence de porc \*

- Euf 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Concombre maïs vinaigrette
Plat principal	Fideua	Emincé de poulet BIO au jus	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue + croûtons	Frites au four + ketchup
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO	Pointe de brie à couper	Petit moulé ail et fines herbes	***
Dessert	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie

Sans viande

\*\*\*

Oeuf mayonnaise/Palet à l'italienne

Poisson mariné thym citron

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Oeuf mayonnaise

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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette

Fideua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

Présence de porc \*

Oeuf 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.



VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		***  Haché de bœuf BIO au jus	Macédoine	***  Colin 3 céréales	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal		Courgettes à la tomate	Sauté de poulet sauce forestière	Haricots verts persillés	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Camembert à couper	Riz jaune	Tartare	***
Produit laitier		Fruit	***	Fruit	***
Dessert			*** Madeleine		Cake vanille

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

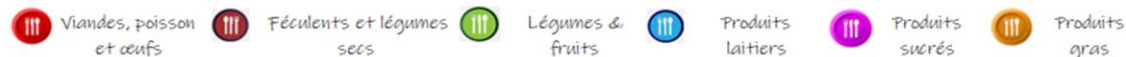
Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

\*\*\*

Crêpe au fromage

## 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
- Saveurs Tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

## Compositions

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, oignons, carottes, bouillon de volaille, persil, ail

Cake à la vanille: œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanille

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.