

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Septembre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Blé provençal 	Chou rouge vinaigrette 	Duo de crudités	Melon 	Pâté de campagne* 
Plat principal	 Cordon bleu	 Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*	Paella au poulet	 Omelette 	 Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour 	***	Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal 	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Dessert	 Petit beurre 	Crème caramel 	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Paella au poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

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

Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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.