



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mars 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Salade de pâtes italienne  Colin sauce colombo	Duo de crudités Paupiette de veau sauce tomate et oignons	Friand au fromage Rôti de dinde au jus	Cœur de batavia Raclette*	Salade riz avocat Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux 	Boullgour 	Légumes du marché 	***	Brocolis persillés 
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	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

Paupiette du pêcheur sauce tomate et oignons

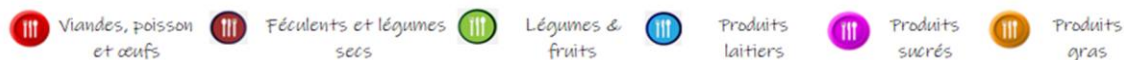
Palet à l'italienne

Raclette végétarienne

Raclette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade riz avocat : riz, avocat, maïs, vinaigrette


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 

-  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.