



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé		Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes		Omelette	Moqueca au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts méridionaux		Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Cantal		Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit	Flan chocolat		Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Moqueca au poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- 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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

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

Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin



** Aide UE à destination des écoles

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise		Cœur de batavia	Salade automnale
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu	Bœuf stroganov		Parmentier de canard	Palet montagnard
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés	Pommes rissolées		***	Carottes méridionales
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt aromatisé	Vache qui rit
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit		Cake maison à la vanille	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

Brandade de morue

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

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

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

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



** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



BRAUX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw		Pâté de campagne*	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus		Colin fish and chips	Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées		Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés		Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat		Flan chocolat	Compote pomme banane

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Œuf mayonnaise

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- 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

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

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



** Aide UE à destination des écoles

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Chou rouge vinaigrette		Duo de crudités	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf		Gratin de tortis à la provençale	Rôti de porc aveyronnais*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé		***	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert à couper	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille	Fruit		Paris Brest	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

Croc veggie tomate

Sans porc

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

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

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella



** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



BRAX










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé 		Jambon sec*	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	 Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage		 Brandade de merlu	 Sauté de poulet forestière 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Choux fleurs persillés		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	 Carré montsurais à couper 	Petit suisse aromatisé		Yaourt brassé fraise 	Petit moulé
DESSERT	Crème caramel	Fruit 		Fruit 	Flan vanille 

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

-  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 blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre

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

Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry

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



** Aide UE à destination des écoles

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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'intègrent 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 07 au 11 Avril 2025

Chocolat en fête

BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de lentilles		Navet mayonnaise	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti Emincé de poulet mater		Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux		Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Chèvre tine		Petit suisse sucré	Petit louis
DESSERT	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

Palet montagnard

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

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, vinaigrette

Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza



** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.