



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



BRAX

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Navet mayonnaise	Salade de riz BIO mexicaine		Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise		Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti		Carott'cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Buchette mélangée à couper		Fromage blanc nature BIO + sucre	Edam
Dessert	Fruit	Compote pomme ananas		Fruit	Pastis landais

Sans viande

Croq veggie tomate

Fajitas à la betterave VG

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc *

Fabrique dans le tarrn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette, herbes de provence

Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons

Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, œuf, lait, crème, cheddar

Carott'cœur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)

** Aide UE à destination des écoles

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

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.