

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Décembre 2025



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori	Pot au feu	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Haricots verts BIO méridion	***	Purée de potimarron	Macaronis	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre	***	***	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat
Sans viande	Hoki sauce tandoori	Potée aux légumes	***	***	Omelette
Sans porc					Omelette

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

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Décembre 2025



BESSENS

Lundi

Entrée	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater
Accompagnement	Pommes rissolées
Produit laitier	Camembert à couper
Dessert	Compote pomme poire

Sans viande

Galette pois et blé

Sans porc

Mardi

Persillade de pomme de terre	***
Colin court bouillon	
Poêlée printanière	

Riz au lait

Mercredi

Haché de bœuf au jus	
Lentilles cuisinées	
Yaourt sucré	

Croc fromage

Croc fromage

Jeudi

Salade de pâtes italienne	***
Saucisse aveyronnaise*	
Choux fleurs persillés	
Fouace campagnarde	

Poisson meunière

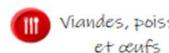
Poisson meunière

Vendredi

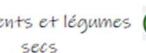
Velouté de potiron**	***
Lasagnes ricotta épinards chèvre	

Fruit	

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

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

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

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinée mozzarella, fromage râpé, emmental, paprika.

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi
MENU NOEL CLSH

Jeudi
MENU DE NOEL

Vendredi

Entrée	***
Plat principal	Bœuf provençal
Accompagnement	Boulgour
Produit laitier	Yaourt fermier + sucre
Dessert	Fruit

Sans viande

Axoa végétarien

Sans porc

Salade Marco Polo	***
Cordon bleu	
Jardinière de légumes	

Croc fromage

Tarte au saumon	***
Rôti de dinde sauce forestière	
Pommes noisettes	
Clémentine	

Mousse au chocolat

Carré framboise + chocolat

Avguillette de saumon meunière	Avocat crevettes
Gnocchis à la forestière	Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois	

Bûche mandarine chocolat + Chocolat

Duo de crudités	Gnocchis carbonara*

Gnocchis à la forestière	Flan vanille

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière



Présence de porc *



** Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



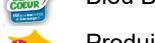
Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

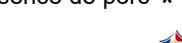
Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçous : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

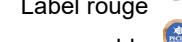
Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

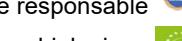
Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets



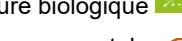
Oeuf de France



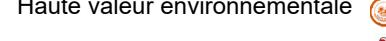
Label rouge



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.

Centre de loisirs

Menus du 22 au 26 Décembre 2025



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade automnale	***	Velouté de courgette		
Plat principal	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre mérindionaux		***	
Produit laitier	Emmental	Yaourt fermier sucré		***	
Dessert	***	Fruit	Paris Brest		
Sans viande	Boulette végétale à la tomate	Galette quinoa provençale			
Sans porc					

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

Compositions

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette
Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry
Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026



BESSENS

Lundi

Mardi
Epiphanie

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Oeuf mayonnaise	***	Coleslaw	Velouté de petits pois**
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO	Bœuf bourguignon	Poisson pané	Tartiflette*
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts persillés	Purée de potiron	Carottes méridionales
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	Yaourt fermier nature
Dessert	Fruit	Brioche des rois	Fouace campagnarde	Confiture

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



Compositions

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

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Janvier 2026



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Céleri mayonnaise	***	Duo de choux vinaigrette
Plat principal	Colin sauce curry	Emincé mater	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	Sauce bolognaise au boeuf BIO
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs persillés	Pommes rissolées	Cœur de laitue + croûtons	Torsades
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	***	Petit moulé	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Cake au chocolat	Fruit
Sans viande	***	Galette pois et blé	Omelette	***	Sauce bolognaise végétale
Sans porc					

Les familles d'aliments

Viandes, poisson et œufs
 Féculents 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

Sauce curry: roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce moutarde: roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise: égréné de boeuf,roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 19 au 23 Janvier 2026



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Salade de riz	Jambon sec*	Velouté pomme de terre poireaux**	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Bœuf aux carottes	Wings de poulet fermier	Parmentier de canard	Omelette
Accompagnement	Epinards béchamel	***	Haricots plats persillés	***	Riz BIO à la tomate
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	***	***	***	***
Dessert	Cookie	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Compote pomme poire
Sans viande	Hoki sauce citron	Galette pois et blé + carottes	Colin 3 céréales /Surimi mayonnaise	Brandade de morue	***
Sans porc	Hoki sauce citron		Surimi mayonnaise		

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents 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

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Boeuf aux carottes : sauté de boeuf, carottes, bouillon de boeuf, vin blanc, oignons,

herbe de provence, laurier, roux blanc

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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 au 30 Janvier 2026



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Salade de blé printanière	Betteraves ciboulette	***	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort*	Gratin de poisson	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Semoule	Farfalles
Produit laitier	Cantal	Fruit	Compote de pomme	Yaourt brassé à la fraise	***
Dessert	Crème vanille	Crème vanille	Fruit	Fruit	Brownies

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents 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
- Produit en Occitanie

Présence de porc *

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

Compositions

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise

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

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

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

Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Chandeleur

Vendredi

Entrée	Salade de pâtes BIO méditerranéenne	Coleslaw	Salade de perles au surimi	Velouté de potiron**	***
Plat principal	Bœuf BIO aux olives	Falafels	Rôti de dinde au jus	Potée auvergnate*	Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri	Carottes persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	***	Carré montsurrais à couper	***	***	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Produits gras

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

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

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, ail, persil

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

** 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

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Février 2026



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	***	Céleri mayonnaise	***	***
Plat principal	Sauté de poulet tandoori Boulgour	Marmite de colin sauce tomate Trio de légumes Pointe de brie à couper	Nuggets de poulet + ketchup Frites au four Yaourt fermier à la myrtille	Jambon blanc* Purée de patate douce Saint Nectaire Clafoutis pomme cannelle	Œufs brouillés au fromage Coquillette Fromage blanc nature Twibio au chocolat
Accompagnement	***	***	Nuggets de blé + ketchup	Croc fromage	***
Produit laitier	Fruit	***	***	Croc fromage	***
Dessert					
Sans viande	Hoki sauce tandoori	***			
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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

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

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

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.



restauration scolaire

Menus du 16 au 20 Février 2026



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Nouvel an chinois

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/pataate douce**	Salade automnale	***	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes + râpé	***	Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	***
Produit laitier	***	***	***	Coulommiers à couper	***
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

** Coeur de palmier Darysse / St sardos/ Dieupentale

- 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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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.