

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	 Twilio 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 :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



** Aide UE à destination des écoles

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 



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



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Persillade de pomme de terre	***	Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron**
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin court bouillon	Haché de bœuf au jus	Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes ricotta épinards chèvre
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Compote pomme poire	Riz au lait	Fruit	Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

Galette pois et blé

Croc fromage

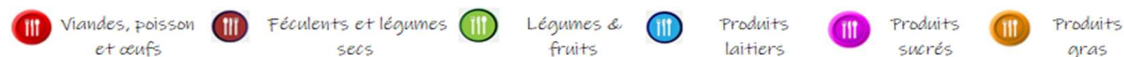
Poisson meunière

Sans porc

Croc fromage

Poisson meunière

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



Produit en Occitanie

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. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

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 15 au 19 Décembre 2025



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi
MENU NOEL CLSH

Judi
MENU DE NOEL

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	***	Salade Marco Polo	***	Avocat crevettes	Duo de crudités
Plat principal	Bœuf provençal	Cordon bleu	Rôti de dinde sauce forestière	Filet de poulet sauce pain d'épices	Gnocchis carbonara*
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes	Pommes noisettes	Gratin dauphinois	***
Produit laitier	Yaourt fermier + sucre	***	Clémentine	***	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Carré framboise + chocolat	Bûche mandarine chocolat + Chocolat	Flan vanille
	Axoia végétarien	Croc fromage	Tarte au saumon	Aiguillette de saumon meunière Gnocchis à la forestière	Gnocchis à la forestière Gnocchis à la forestière

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments



** Aide UE à destination des écoles



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Présence de porc *

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

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.



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 mozzar		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridionaux	***		
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

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 *

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.

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	Cordon bleu	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	Compote pomme banane

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

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

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

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 bœuf 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

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 bœuf, 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 *

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.

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 *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



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	***	***	Yaourt brassé à la fraise	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Brownies

Sans viande

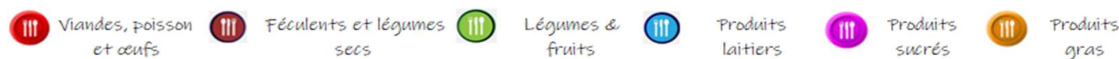
Escalope panée végétale

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

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

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse 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

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 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

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

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 bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, persil, ail

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

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 09 au 13 Février 2026



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Duo de crudités	***	Céleri mayonnaise	***	***
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour	Trio de légumes	Frites au four	Purée de patate douce	Coquille
Produit laitier	***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	***	Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

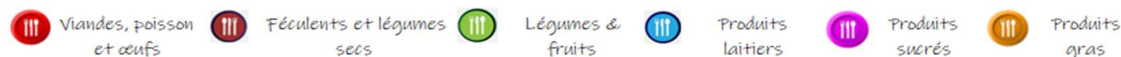
Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

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



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.



restauration scolaire

Menus du 16 au 20 Février 2026



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nouvel an chinois

Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate 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

Colin poêlé

Tarte aux légumes

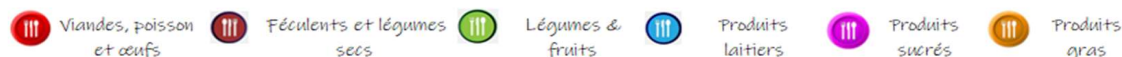
Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

** Coeur de palmier Dareysse / St sardos/ Dieupentale

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

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