



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Carottes râpées	***	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
Plat principal	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes	Saucisse aveyronnaise	Omelette	Moqueca au poulet
Accompagnement	Bouलगour	Pommes noisettes	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
Produit laitier	***	Cantal	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Escalope panée végétale

Moqueca au poisson

Sans porc

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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



** 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 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

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.



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Céleri mayonnaise	Perles aux légumes	Cœur de batavia + croûtons	***
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf strogonov	Poisson meunière	Parmentier de canard	Filet de poulet au jus
Accompagnement	Brocolis persillés	Pommes rissolées	Haricots verts méridionaux	***	Carottes méridionales
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	***	***	***	Vache qui rit
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Crème vanille	Cake maison à la vanille	Fruit
<u>Sans viande</u>	Croc fromage	Colin sauce citron	***	Brandade de morue	Palet montagnard
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

** 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 strogonov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde

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

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

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

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

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

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.



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	Cœur de laitue + croûtons
Plat principal	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Colin fish and chips	Tortellini provençal
Accompagnement	Rôstis	Lentilles cuisinées	Coquillettes + râpé	Ratatouille / Pommes vapeur	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Pont l'évêque à couper	***
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit	Flan chocolat	Compote pomme banane
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce niçoise	Galette pois et blé	Tarte aux légumes		***
<u>Sans porc</u>	Hoki sauce niçoise				

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

** 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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

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

- 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.



BESSENS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	***	Salade de haricots verts	***	***
Plat principal	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf	Rougail saucisse*	Aiguillette de poulet au jus	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Blé	Riz	Tortis + râpé	Jardinière de légumes
Produit laitier	***	Yaourt aromatisé	***	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

Colin poêlé

Gratin de tortis à la provençale

Croc veggie tomate

Sans porc

Colin poêlé

Croc veggie tomate

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

** 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

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

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil

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

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, 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

- 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.



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Salade de blé	***	Jambon sec*	Concombre vinaigrette
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
Produit laitier	Carré montsurais à couper	***	Saint Paulin	***	***
Dessert	Crème caramel	Fruit	Tarte au citron	Fruit	Flan vanille
<u>Sans viande</u>	Galette pois et blé	***	Escalope panée végétale	Surimi mayonnaise	Gratin de poisson
<u>Sans porc</u>	Galette pois et blé			Surimi mayonnaise	

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers



** 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 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

- 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

**Chocolat
en
fête**

BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	Coeur de batavia + croûtons
Plat principal	Falafels	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Paella au poisson	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 + sucre	Chèvre tine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Flan chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques
<u>Sans viande</u>	***	Palet montagnard	***	Omelette	Aiguillette de saumon meunière
<u>Sans porc</u>				Omelette	

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

** 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

Paella au poisson: riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella

Pesto: basilic, fromage type parmesan, huile de colza

- 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.



BESSENS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
Accompagnement	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt brassé banane	Fromage blanc sucré	***	Crème anglaise
Dessert	Crème vanille	Fruit	***	Fruit	Œuf en neige
Sans viande	Croc fromage	Nuggets de blé	***	***	Poisson meunière
Sans porc					Poisson meunière

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, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry

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

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

- 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.



BESSENS

Lundi
Février

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Salade de pâtes napolitaines	***	Tarte au fromage	***
Plat principal		Blanquette de poulet	Axoa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
Accompagnement		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
Produit laitier		***	Coulommiers à couper	***	Fromage blanc nature + sucre
Dessert		Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axoa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

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 pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil

Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

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.