



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Navet mayonnaise	Pâté de campagne*	***
Plat principal	Goulash de bœuf	Jambon grill au jus*	Moqueca au poulet	Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule	Carottes méridionales	***
Produit laitier	***	Carré de l'est à couper	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Fruit	***	***	Maestro chocolat

Sans viande

Roulé végétal

Galette quinoa provençale

Moqueca au poisson

Œuf mayonnaise

Sans porc

Galette quinoa provençale

Œuf 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 du printemps: carottes râpées, iceberg, radis

Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail

Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, laurier

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyr ennes



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	***	***	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	***	***
Dessert	***	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

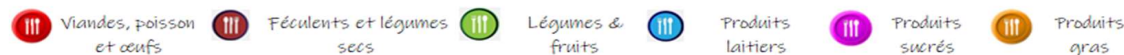
Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

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

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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 30 Mars au 03 Avril 2026



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
i SVAENET V ONEW
i SVAENET V ONEW

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	***	Œuf mayonnaise	Donut
Plat principal	Bœuf strogonov	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	***
Accompagnement	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
Produit laitier	***	Yaourt nature BIO + sucre	Carré montsurrais BIO à couper	***	Frites au four + ketchup
Dessert	Fruit	***	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

Nuggets de blé

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

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

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 06 au 10 Avril 2026



VENDREDI

PÂQUES

GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée		Betteraves vinaigrette	***	Salade de pois chiche à la grecque	***
Plat principal		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	Parmentier de canard
Accompagnement		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier		***	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert		Compote pomme fraise	Fruit	***	Clafoutis au chocolat + chocolat

Sans viande

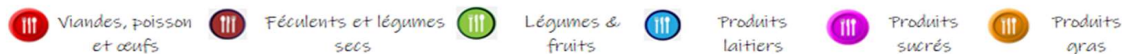
Sans porc

Pizza au fromage

Brandade de morue

Pizza au fromage

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

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

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

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

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

Clafoutis au chocolat : lait, farine, oeuf, sucre, chocolat

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.



GRISOLLES
POMPIGNAN CANALS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	***	***	Salade de blé printanière
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	***	***	Emmental	Yaourt nature BIO + sucre	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait

Sans viande

Tarte au fromage

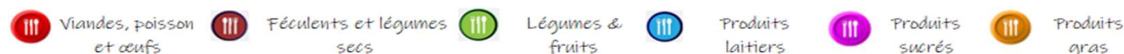
Falafels

Axoa végétarien

Sans porc

Falafels

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

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette

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

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

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte

Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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.