



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



FLOURENS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculeux et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Présence de porc *



Fabriqué dans le tarrn



Fabriqué 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
Velouté betteraves, lait de coco : betteraves, pomme de terre, oignons, bouillon de légumes, lait de coco
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)

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.