



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

ENTRÉE	Céleri mayonnaise	Salade de riz maison		Pomelo + sucre	Tarte au saumon
PLAT PRINCIPAL	Wings de poulet fermier	Cordon bleu (dinde)		Raviolis aux légumes	Sauté de dinde aux marrons
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridionaux		***	Pommes croquettes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin		Camembert à couper	Clémentine et chocolat de Noël
DESSERT	Crème vanille	Compote pomme banane		Mousse au chocolat	Entremet à la vanille

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Gratin de la mer

Sans porc

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Raviolis aux légumes : semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

Sauce aux marrons : roux blanc, bouillon de volaille, crème, carottes, oignons, marrons

Gratin de la mer : saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème



Présence de porc *

Ouf 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.