



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé		Salade de pâtes méditerranéennes	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes		Omelette	Moqueca au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts méridionaux		Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Cantal		Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit	Flan vanille		Mousse au chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Moqueca au poisson

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

Compositions

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

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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise		Cœur de batavia	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu	Bœuf stroganov		Parmentier de canard	Palet montagnard
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés	Pommes rissolées		***	Carottes méridionales
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt aromatisé	Carré président
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit		Pêches au sirop	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

Brandade de morue

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

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

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

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

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

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

- Présence de porc *
- Euf 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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw		Pâté de campagne*	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus		Colin fish and chips	Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées		Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés		Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat		Flan chocolat	Cake maison à la vanille

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Œuf mayonnaise

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

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

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

- 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

- 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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Chou rouge vinaigrette		Duo de crudités	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf		Gratin de tortis à la provençale	Rôti de porc aveyronnais*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé		***	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert à couper	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille	Fruit		Paris Brest	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

Croc veggie tomate

Sans porc

Croc veggie tomate

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

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé		Jambon sec*	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage		Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Choux fleurs persillés		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Carré montsurais à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt brassé fraise	Petit moulé
DESSERT	Crème caramel	Fruit		Fruit	Flan vanille

Sans viande

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

Gratin de poisson

Sans porc

Galette pois et blé

Surimi mayonnaise

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 : 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 *
- 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

Chocolat et fête

MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de lentilles		Radis / Beurre	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti		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 à la vanille	Chèvres		Petit suisse sucré	Petit louis
DESSERT	Fruit	Compote de pomme		Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

Palet montagnard

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

- 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

- * Présence de porc
- Euf 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.