



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	<b>Carottes râpées</b>	<b>Taboulé</b>		<b>Salade de pois chiche à la portugaise</b>	<b>Salade de tomates</b>
Accompagnement	<b>Lasagnes aux légumes du soleil</b>	<b>Sauté de dinde au curry</b>		<b>Boulette de bœuf sauce milanaise</b>	<b>Jambon blanc *</b>
Produit laitier	***	<b>Haricots beurre méridionaux</b>		<b>Courgettes persillées</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>
Dessert	<b>Edam</b>	<b>Carré roussot à couper</b>		<b>Yaourt sucré</b>	<b>Croc lait</b>
	<b>Compote de pomme</b>	<b>Fruit</b>		<b>Fruit</b>	<b>Riz au lait</b>

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

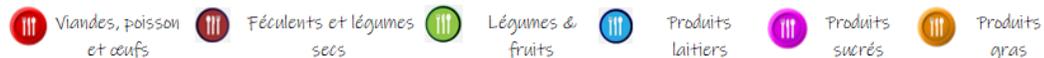
Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Sans porc

Galette pois et blé

## Les familles d'aliments :



## Compositions

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

**Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

**Lasagnes aux légumes du soleil :** pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

**Sauce milanaise :** roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, herbes de provence

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Piémontaise		Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Farçons aveyronnais</b>		<b>Sauté de poulet au jus</b>	<b>Poisson meunière + citron</b>
Accompagnement	Boulogour	<b>Légumes du marché</b>		<b>Piperade basquaise</b>	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tartare	<b>Yaourt brassé à la banane</b>		<b>Yaourt fermier + sucre</b>	<b>Chanteneige</b>
Dessert	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>		<b>Fruit</b>	<b>Gâteau basque</b>

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

\*\*\*

Omelette

\*\*\*

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.





MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Roulé au fromage		Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*		Escalope viennoise	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Epinards béchamel		Légumes du marché	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise		Petit louis	Saint Paulin
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit		Flan caramel	Fruit

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

\*\*\*

Sans porc

Croc veggie tomate

### Les familles d'aliments :



### Compositions

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons  
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons  
Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin		Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde		Cassoulet*	Pizza des cimes
Accompagnement	Boulgour	Jardinière de légumes		***	Cœur de laitue
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit moulé		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Cassoulet végétarien

\*\*\*

Cassoulet végétarien

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise  
Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence  
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets  
Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes  
Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette  
Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre  
Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil  
Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	Blé provençal		Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti		Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale		Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper		Cantal	Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde	Crème vanille		Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Palet maraicher

Omelette

\*\*\*

Sans porc

Omelette

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

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

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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

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 13 au 17 Octobre 2025

## SEMAINE DU GOÛT



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes		Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde		Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées		Patate douce et pomme de terre persillées	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit		Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron		Beignet à la framboise	Compote de pomme

Sans viande

Rougail poisson

Galette pois et blé

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

### Les familles d'aliments :



### Compositions

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

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

Sauce colombo : roux blanc, signons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo

Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc



Présence de porc \*

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées		Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème		Haricots blancs campagnards	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Bouलगour		***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré		Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit		Fruit	Flan chocolat

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

\*\*\*

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments :



- 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

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

- 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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<b>Coleslaw</b>			<b>Taboulé</b>	<b>Velouté de potiron</b>
Plat principal	<b>Saucisse aveyronnaise*</b>			<b>Omelette</b>	<b>Parmentier de canard</b>
Accompagnement	<b>Frites au four + ketchup</b>			<b>Duo brocolis/choux fleurs</b>	***
Produit laitier	<b>Yaourt sucré</b>			<b>Petit louis</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Cookie</b>			<b>Crème vanille</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Galette pois et blé

\*\*\*

Brandade de morue

Sans porc

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



- 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 râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette  
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail  
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

- 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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Carottes râpées		Chou rouge vinaigrette	Paté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine		Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Légumes du marché	***		Macaronis	Carottes au cumin
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré		Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Colin sauce échalotte

\*\*\*

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Sans porc

Colin sauce échalotte

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

- 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
- 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.



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napolitaines		Duo de crudités	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry		Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux		Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper		Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait		Far breton	Fruit

Sans viande

\*\*\*

Tarte au fromage

\*\*\*

Raviolis aux légumes + râpé

Sans porc

Les familles d'aliments :



- 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 pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes  
Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, ail, vinaigrette  
Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail  
Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail  
Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry  
Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin  
Far breton : farine, œuf, sucre, lait, pruneaux

Présence de porc \*

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