

MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin	Carottes râpées		Cœur de laitue	Salade de blé printanière
Plat principal	Sauté de dinde sauce tandoori	Pot au feu		Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux	***		Macaronis	Epinards BIO béchamel
Produit laitier	Yaourt nature Bio + sucre	Gouda		Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert	Twibio au chocolat	Fruit		Fruit	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce tandoori

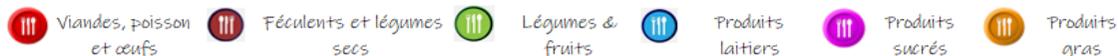
Potée aux légumes

Omelette

Sans porc

Omelette

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

Salade de riz arlequin : riz, maïs, tomates, mayonnaise, ciboulette
Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori
Pot au feu : bœuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de bœuf
Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes
Sauce bolognaise végétale : égrené végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine	Persillade de pomme de terre		Salade de pâtes italienne	Velouté de potiron
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Colin court bouillon		Saucisse aveyronnaise*	Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées	Poêlée printanière		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam		Carré président	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire	Riz au lait		Fouace campagnarde	Fruit

Sans viande

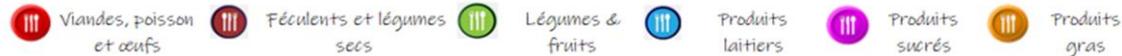
Galette pois et blé

Poisson meunière

Poisson meunière

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

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

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

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.

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

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 15 au 19 Décembre 2025



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles		Duo de crudités	Avocat crevettes
Plat principal	Bœuf provençal	Croc fromage		Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boullgour	Jardinière de légumes		***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper		Petit louis	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Flan vanille	Bûche mandarine chocolat

Sans viande

Axoa végétarien

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Gnocchis à la forestière

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc *



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 lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçous : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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 es

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 05 au 09 Janvier 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

Entrée	Oeuf mayonnaise	Taboulé		Salade de blé	Velouté de petits pois
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO	Bœuf bourguignon		Cordon bleu	Tartiflette*
Accompagnement	Bouलगour	Haricots verts BIO persillés		Carottes BIO méridionales	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse sucré		Yaourt fermier nature	Samos
Dessert	Fruit	Brioche des rois		Confiture	Compote pomme banane

Sans viande

Pizza au fromage

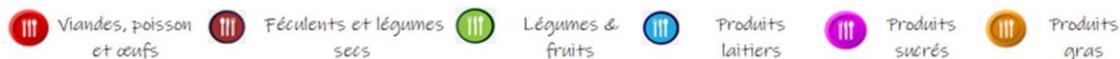
Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

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

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

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

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

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

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 es

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 pâtes napolì	Salade de riz		Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées BIO à l'orange
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Bœuf aux carottes		Parmentier de canard	Omelette
Accompagnement	Epinards BIO béchamel	***		***	Riz à la tomate
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Fromage fouetté		Petit suisse aromatisé	Coulommiers à couper
Dessert	Cookie	Fruit		Fruit	Compote pomme poire

Sans viande

Hoki sauce citron

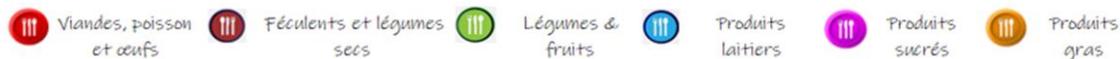
Galette lentille boulgour + carottes

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

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

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Bœuf aux carottes : sauté de bœuf, carottes, bouillon de bœuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

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

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



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Salade de blé printanière		Salade d'endives	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Escalope viennoise		Gratin de poisson	Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Duo brocolis/choux fleurs		Semoule	Farfalles
Produit laitier	Cantal	Petit suisse sucré		Yaourt brassé à la fraise	Crème anglaise
Dessert	Semoule au lait	Fruit		Fruit	Brownies

Sans viande

Escalope panée végétale

Œufs brouillés

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 blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

- 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 02 au 06 Février 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Coleslaw		Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Bœuf BIO aux olives	Falafels		Potée auvergnate*	Poisson meunière
Accompagnement	Légumes du marché	Purée de céleri		***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré		Carré montsurrais à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Fruit		Crêpe vanille	Petit beurre

Sans viande

Tarte au fromage

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provence

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

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, persil, ail

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

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	Duo de crudités	Taboulé		Tarte aux légumes	Salade de haricots verts
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Marmite de colin sauce tomate		Jambon blanc*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boullgour	Trio de légumes		Petit pois cuisinés	Coquillelte
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper		Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Clafoutis pomme cannelle	Twibio au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Croc fromage

Sans porc

Croc fromage

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

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette
Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail
Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

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 16 au 20 Février 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce		Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic		Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais*
Accompagnement	Pennes	***		Jardinière de légumes	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sur lit d'abricots		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème vanille	Fruit		Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Tarte aux légumes

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Riz cantonais végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

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

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thai

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

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