



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

Entrée		Betteraves vinaigrette 		Salade de pois chiche 	Salade de tomates 
Plat principal		Tortellini provençal 		Colin poêlé 	Sauté de dinde sauce tandoori 
Accompagnement		***		Courgettes sauce salsa	Semoule 
Produit laitier		Yaourt fermier sucré 		Croc lait 	Le roussot à couper
Dessert		Muffin pépites de chocolat		Maestro chocolat 	Fruit 

Sans viande

Emincé végétal sauce tandoori

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange mexicain, ail

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, ail, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Septembre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de riz arlequin		Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	Gardiane de bœuf		Nuggets de poisson	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Poêlée printanière		Ratatouille	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper		Petit suisse sucré	Vache picon
Dessert	Fruit	Flan caramel		Fruit	Ile flottante à dresser

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Galette pois et blé

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

Sauce gardiane : roux blanc, signons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes C&L, herbes de provence, laurier

Sauce bolognaise : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, carottes, signons, herbes de provence, ail

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

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 14 au 18 Septembre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Blé provençal 	Chou rouge vinaigrette 		Melon 	 Œuf mayonnaise
Plat principal	 Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne* 		Omelette 	 Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour 		Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal 		Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Dessert	 Petit beurre 	Crème caramel 		Mousse au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Sans porc

Axoa végétarien

Les familles d'aliments :



Compositions

Blé provençal : blé CÉL, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn 

Fabrique en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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 21 au 25 Septembre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANÇAIS ET DURABLE

Entrée	Taboulé	Carottes râpées		Cœur de batavia	Salade grecque
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus		Emincé de poulet sauce forestière	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre		Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé		Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit		Flognarde aux pommes	Fruit

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

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

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil

Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala

Flognarde aux pommes : lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 28 Septembre au 02 Octobre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Jambon sec*		Concombre BIO vinaigrette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde		Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés		***	Cœur de laitue
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé		Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat		Maestro vanille	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Lasagne aux légumes du soleil

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



Compositions

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

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

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc *

Fabrique dans le tarn

Fabrique en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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 05 au 09 Octobre 2026



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiche		Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	 Bœuf à la catalane	 Sauté de poulet au jus		 Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes 	Jardinière de légumes 		Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental 	Tartare		Petit moulé	 Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Compote de pomme 	Flan vanille 		Mousse au chocolat 	Salade d'ananas

Sans viande

Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



Euf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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	Salade de perles avocat feta	Thon mayonnaise		Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Carbonade de bœuf		Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes		***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper		Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit		Fruit	Flan pâtissier

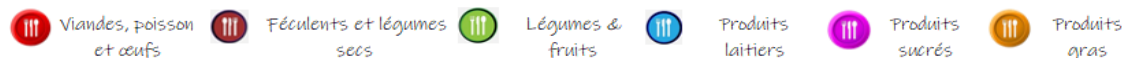
Sans viande

Tarte aux légumes

Axoa végétarien

Sans porc

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes
Sauce carbonade : roux blanc, sucre, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de bœuf
Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

Présence de porc *



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre		Yaourt brassé fraise	Carré montsurraais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme

Sans viande

Boulette végétale sauce basquaise

Choucroute de la mer

Sans porc

Choucroute de la mer

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de riz : Riz B.I.O, maïs, tomates, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate B.I.O, mayonnaise, ail, persil

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Euf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolé		Ouf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	 Bœuf provençal	 Sauté de dinde sauce miel soja 		Curry de pois chiche 	 Gnocchis Bio carbonara* 
Accompagnement	Purée de potiron 	Haricots plats méridionaux 		Semoule 	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper 		Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat 	Fruit 		Cocktail de fruit	Fruit 

Sans viande

Colin sauce provençale

Galette pois et blé

Gnocchis BIO carbonara végét

Sans porc

Gnocchis BIO carbonara végét

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de bœuf, ail

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème

Sauce carbonara : crème, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarr 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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	Persillade de pomme de terre	Coleslaw		Cœur de laitue	Roulé au fromage
Plat principal	 Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée		Rôti de dinde au jus	 Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées		Semoule 	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane 	Camembert à couper 		Chanteneige 	Edam 
Dessert	Fruit 	Flan caramel 		Cake aux pépites de chocolat 	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Escalope panée végétale

Lasagne ricotta épinards chèvre

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

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

Cake pépite de chocolat : œuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

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.