



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



MARSSAC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Navet mayonnaise	Salade de riz BIO mexicaine		Salade de pâtes napolé	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise		Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti		Carott'cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Buchette mélangée à couper		Fromage blanc nature + sucre	Edam
Dessert	Fruit	Compote pomme ananas		Fruit	Pastis landais

Sans viande

Croq veggie tomate

Fajitas à la betteraves végétarienne

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 *



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette, herbes de provence

Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons

Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, œuf, lait, crème, cheddar

Carott'cœur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)



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.