

MARSSAC ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé		Radis croq sel	Velouté pomme de terre poireaux
Plat principal	 Boeuf à la catalane 	 Saucisse aveyronnaise * 		Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées 	Petits pois cuisinés 		Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire 		Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel		Compote de pomme	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Croc fromage

Lasagne au saumon

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

 Appellation d'origine protégée

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*		Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti		Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes		Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit		Fruit	Éclair au chocolat

Sans viande

Sans porc

Palet maraicher

Palet maraicher

Œuf mayonnaise/Galette quinoa
provençale

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et œufs 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette, persil
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

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

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron 		Duo chou rouge/carottes râpées vinaigrette	Salade de blé 
Plat principal	 Cordon bleu	Tortellini provençal 		Sauté de veau marengo	 Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés 	***		Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes		Cantal 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit 	Flan vanille		Pêche au sirop	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

- Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
- Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, mais

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

- Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
- Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

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 18 au 24 Mars 2024



JEUDI

VENDREDI

MARSSAC ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MENU TOUT SCHUSS !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage		Coeur de laitue	Macédoine
Plat principal	Emincé de poulet fermier	Boulette végétale à la tomate		Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés		***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Crème anglaise	Munster à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Brioche tranchée	Fruit

Sans viande

Galette quinoa provençale

Croziflette aux champignons

Sans porc

Croziflette aux champignons

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de lentilles	Betteraves ciboulette		Velouté de courgette	Radis croq sel
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf stroganov		Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé		***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président		Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Madeleine	Flan vanille		Maestro chocolat	Fruit

Sans viande

Croc fromage

Hoki sauce aurore

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

Nos salades et nos plats composés

- Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette
- Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry
- Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

Nos sauces

- Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde
- Sauce aurore : roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

Entrée		Salade de pomme de terre méditerranéenne		Pizza au fromage	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur		Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel		Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Tartare		Yaourt sucré	Petit louis
Dessert		Compote de pomme		Fruit	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale sauce orientale

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de provence

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

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Salade de haricots verts		Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Nuggets de blé	Rôti de porc sauce barbecue*		Couscous (boulette/merguez)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé		Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré montsurraais à couper	Yaourt sucré		Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Gaufre liegeoise	Fruit

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Couscous végétarien

Sans porc

Hoki sauce Nantua

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

Nos salades et nos plats composés

- Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade de haricots verts** : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Salade de pâtes méditerranéenne** : pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette
- Couscous** : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

Nos sauces

- Sauce barbecue** : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
- Sauce curry** : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
- Sauce nantua** : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionaux	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	Petit louis	Saint Nectaire		Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Maestro chocolat

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Galette quinoa provençale

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

Nos salades et nos plats composés

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

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provençal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes persillées			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt brassé à la banane			
Dessert	Fruit	Madeleine			

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce Dugléré

Colin sauce Dugléré

Sans porc

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et œufs ● 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

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille

Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.