

|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |

|                        |
|------------------------|
| Betteraves vinaigrette |
| Carbonnade de bœuf     |
| Semoule                |
| Carré président        |
| Fruit                  |

|                                          |
|------------------------------------------|
| Salade de pomme de terre méditerranéenne |
| Veggie burger                            |
| Choux fleurs béchamel                    |
| Yaourt sucré                             |
| Mini roulé à la fraise                   |

|  |
|--|
|  |
|--|

|                        |
|------------------------|
| Crêpe au jambon*       |
| Calamars à la romaine  |
| Ratatouille            |
| Petit suisse aromatisé |
| Fruit                  |

|                  |
|------------------|
| Tomate croq sel  |
| Sauce carbonara* |
| Pennes           |
| Tartare          |
| Flan vanille     |

Sans viande

Colin sauce citron

Gratin de quenelles lyonnaise

Sans porc

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

## Les familles d'aliments :

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

AOP

Fabrique en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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<sup>er</sup> 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.

|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |

|                              |
|------------------------------|
| Persillade de pomme de terre |
| <b>Jambon grill au jus*</b>  |
| Petit pois carottes          |
| Petit suisse sucré           |
| <b>Fruit</b>                 |

|                                |
|--------------------------------|
| Chou blanc vinaigrette         |
| <b>Sauté de dinde au curry</b> |
| <b>Blé</b>                     |
| <b>Chanteneige</b>             |
| <b>Mousse au chocolat</b>      |

|  |
|--|
|  |
|--|

|                                     |
|-------------------------------------|
| Roulé au fromage                    |
| <b>Hachis végétal aux lentilles</b> |
| ***                                 |
| <b>Saint Paulin</b>                 |
| <b>Compote de pomme</b>             |

|                         |
|-------------------------|
| Salade de riz mexicaine |
| <b>Colin poêlé</b>      |
| Courgettes persillées   |
| <b>Petit moulé</b>      |
| <b>Flan vanille</b>     |

Sans viande

Sans porc

Croq'fromage

Croq'fromage

Boulette tomate basilic

## Les familles d'aliments :



AOP



Label rouge

Fabriqués en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

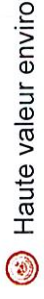
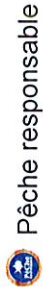
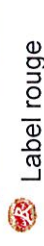
### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

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

\* présence de porc



### NOS SAUCES:

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





# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole

MARSSAC-ONDES

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |

|                           |
|---------------------------|
| Carottes râpées au citron |
| CARI DE POULET            |
| RIZ CRÉOLE                |
| Camembert à couper        |
| Fruit                     |

|                            |
|----------------------------|
| Blé provençal              |
| ROUGAIL SAUCISSE *         |
| Haricots beurre méridional |
| Yaourt nature              |
| Confiture                  |

|  |
|--|
|  |
|--|

|                    |
|--------------------|
| Crêpe au fromage   |
| Escalope viennoise |
| Brocolis persillés |
| Petit moulé        |
| MOUSSE AU CITRON   |

|                                  |
|----------------------------------|
| Cœur de batavia                  |
| Gratin de tortis à la provençale |
| ***                              |
| Edam                             |
| TARTE BANANE CHOCOLAT            |

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



AOP  
Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française  
Certification environnementale niveau 2

Escalope panée végétale

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



\* présence de porc



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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<sup>er</sup> 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 | Plat principal                                                                                                                                                             | Accompagnement                                                                                                             | Produit laitier | Dessert                                                                                                                                                                           |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Piémontaise<br><br><b>Cordon bleu</b><br>Choux fleurs persillés<br>Vache Picon<br>Fruit | Chou rouge vinaigrette<br><b>Paupiette de veau sauce moutarde</b><br>Boulgour<br>Yaourt aux fruits mixés<br><b>Palmier</b> |                 | Cœur de scarole<br><b>Tortellini provençal</b><br>***<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit                                                                                          |
|        |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                            |                 | Pâté de campagne*<br><br>Poisson meunière<br>Ratatouille<br>Coulommiers à couper<br>Flan caramel |

Pané sarrasin lentilles poireaux

Hoki sauce Nantua

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

### NOS SAUCES :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

AOP

Fabriqu é en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

\* présence de porc

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

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<sup>er</sup> 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.