

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

MARSSAC - ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Chou rouge vinaigrette
Sauté de poulet basquaise
Riz pilaf
Petit moulé
Mousse au chocolat

Salade de pâtes arlequin
Veggie burger
Haricots beurre persillés
Yaourt fermier sucré
Plaisir lait noisette

--

Velouté pomme de terre/poireaux
Filet de hoki sauce citron
Boulgour
Camembert à couper
Fruit

Jour Férié

Sans viande

Colin sauce provençale

Sans porc

Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

AOP

Fabriqués en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

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^{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 14 au 18 Novembre 2022

MARSSAC - ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Sans viande

Sans porc

Crêpe au fromage
Calamars à la romaine
Choux romanesco persillés
Gouda
Maestro vanille

Carottes râpées
Goulash de bœuf
Purée de pomme de terre
Petit suisse aromatisé
Fruit

Palet végétarien

--

Cœur de scarole
Saucisse aveyronnaise*
Torsades
Vache qui rit
Flan Pâtissier

Omelette

Omelette

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



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



O uf 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)   compter du 1  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.

TOUS AU STADE !

Entrée	Blé provençal 	Batonnet de carotte	Velouté de potiron 	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés 	Chips	***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré 	Yaourt à boire	Cœur de bleu à couper 	Chanteneige
Dessert	Fruit	Gaufre	Fruit 	Compote pomme banane 

Sans viande

Pané sarrasin lentilles poireaux

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

ACP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



œuf de France

 Label rouge

Pêche responsable



Produit fermier

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^{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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage		Salade de pâtes napolitaines	Cœur de batavia
Plat principal	Jambon grillé sauce au poivre*	Haut de cuisse rôti		Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés		Purée de carottes	***
Produit laitier	Petit moulin à ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Tartare	Petit suisse sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Madeleine

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Sans porc

Hoki sauce nicoise

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 napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

* présence de porc

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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 renas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'insère dans le dispositif dévolopé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

					MARSSAC - ONDES
					LUNDI
Entrée	Velouté de courgettes				
Plat principal	Cordon bleu				
Accompagnement	Pomme de terre sautées				
Produit laitier	Yaourt fermier nature				
Dessert	Confiture				
Sans viande					Escalope pané végétale
Sans porc					
					MERCREDI
Entrée					
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles				
Accompagnement	***				
Produit laitier	Camembert à couper				
Dessert	Fruit				

					JEUDI
Entrée	Salade de blé				
Plat principal	Roti de porc aveyronnais*				
Accompagnement	Choux fleurs persillés				
Produit laitier	Gouda				
Dessert	Fouace aveyronnaise				
					VENDREDI
Entrée	Carottes râpées				
Plat principal	Bœuf stroganov				
Accompagnement	Coquillettes				
Produit laitier	Carré président				
Dessert	Fruit				
					Colin sauce beurre blanc

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

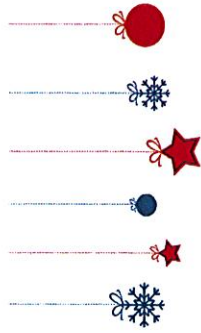
Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

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

NOS SAUCES :

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de bœuf

- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- Agriculture biologique



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Décembre 2022



MARSSAC - ONDES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Navet râpé mayonnaise
PALET VÉGÉTARIEN À L'ITALIENNE
PURÉE DE POTIRON
Coulommiers à couper
Flan caramel

Persillade de pomme de terre
JAMBON BLANC*
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit

--

<i>Pâté en croûte de volaille</i>
<i>Sauté de volaille sauce poulette</i>
<i>Pom'croquette</i>
<i>Sapin aux 2 chocolats</i>
<i>Clémentine et chocolat de Noël</i>

Betteraves vinaigrette
Raviolis pur bœuf

Vache qui rit
FRUIT

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



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

NOS SAUCES :

Sauce poulette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon

* présence de porc



Terrine de saumon/ Gratin de la mer

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



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.