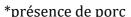


### Menus du 06 au 10 Janvier 2020



Vendredi Lundi Mercredi **Jeudi** Mardi AUSSONNE Végétarien Céleri rémoulade Salade mélangée Crêpe au fromage Salade napoli Salade de pomme de Entrée terre Duo de crudités Tarte au fromaae Salade camarguaise Coleslaw Aiguillette de poulet au Sauté de porc à la Plat Pennes à la sicilienne Haché de veau au jus Veggie burger principal moutarde ius Légumes Haricots beurre Choux fleurs Lentilles A Carottes A **Féculents** Produit Edam As **Vaourt sucré** Petit moulé Petit suisse sucré **Coulommiers** laitier Fruit Roulé à la fraise Fruit AB Couronne des rois Dessert Maestro vanille Fruit 2 Fruit 2 Biscuit Sans viande Filet de poisson Galette végétale Poisson meunière Sans porc Poisson meunière Les familles d'aliments: Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers. produits féculents et légumes secs et oeufs & fruits





#### Nos salades et plats composés :

Salade Napoli: torti 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette

**Salade camarguaise :** riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette

**Céleri rémoulade:** céleri râpé, sauce rémoulade **Coleslaw** : chou râpé, carottes râpée, sauce coleslaw

Salade de pomme de terre : pomme de terre, olives noires, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Pâtes à la sicilienne : pâtes, thon, tomates, oignons, thym

#### Nos sauces:

Sauce moutarde: fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde

Fabriqué en aveyron

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

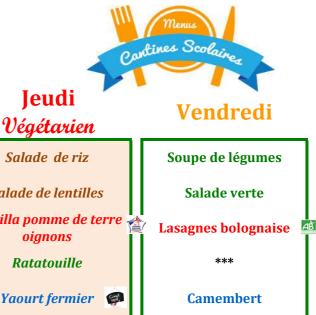
Viande porcine française

Volaille française

Circuit court



### Menus du 13 au 17 Janvier 2020



Entrée

AUSSONNE

Plat principal Légumes

Produit laitier

**Féculents** 

Dessert

Sans viande Sans porc

Lundi

Betteraves As Carottes râpées

Cordon bleu

Purée de pomme de terre

Gouda

Fruit Fruit 2

Escalope panée végétale

Mardi

Rosette\*

Œuf mayonnaise

Goulash de bœuf

Carré président

Mousse chocolat

Flan caramel

Œuf mayonnaise/ Galette

végétale

Œuf mayonnaise

Haricots verts A

Mercredi

Macédoine

Filet de poulet au jus

**Pâtes** 

Petit suisse aromatisé

Flan Patissier

Filet de poisson

Salade de riz

Salade de lentilles

Tortilla pomme de terre oianons

Ratatouille

Yaourt fermier

Fruit AB Fruit 2

Compote de pomme Compote 2

Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

\*présence de porc



Nos salades et plats composés :

Salade de riz: riz, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles vertes, ciboulette, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce Goulash: fond brun, bouillon de boeuf, paprika, crème, base roux, oignon





Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court









### Menus du 20 au 24 Ianvier 2020



AUSSONNE

### Lundi Végétarien

Salade arlequin

Riz niçois

Croc fromage végétal

Choux romanesco

Madeleine

**Biscuit** 

Yaourt aromatisé Ai

Mardi

Mercredi

**Ieudi** Nauvel an chinais

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes **Féculents** 

> **Produit** laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Chou rouge vinaigrette

Coleslaw

Boulette de bœuf à la tomate

**Boulgour** 

**Emmental** 

Fruit Fruit 2 Boulette végétale **Piémontaise** 

Haut de cuisse de poulet

Epinards béchamel

**Buchette mélangée** 

Flan chocolat Omelette

Nem au poulet

Chop Suey

Riz AB

Petit suisse sucré

Rocher coco nappé chocolat

Salade asiatique / Filet de poisson

**Taboulé** 

Perles de légumes

Poissonnette + citron

Carottes

**Tartare** 

Fruit Fruit 2 AB

# Les familles d'aliments :





Produits céréaliers, féculents et légumes secs



\*présence de porc



Salade arlequin: pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette Riz niçois: riz, tomate, thon, poivrons, olives noires, vinaigrette Coleslaw: carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Piémontaise: Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

Salade asiatique: nouille chinoise, courgette, petits pois, carottes, sauce sweet chili et soja, sésame

**Taboulé:** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique Perles de légumes: pâtes perles, tomates, maïs, petits pois, poivrons, vinaigrette

#### Nos sauces:

Chop Suey: émincé de dinde, petits pois, pousses de soja, carottes, pois mange-tout, champignons noirs, poireaux, oignons, épices thaï







Fabriqué en aveyron Viande bovine française Viande porcine française Volaille française









Sans porc



### Menus du 27 au 31 Janvier 2020



#### **Jeudi** Vendredi Lundi AUSSONNE Mardi Mercredi Végétarien Chandeleur Persillade de pomme de Soupe de légumes Salade de riz mexicaine Carottes râpées terre Saucisson à l'ail\* Entrée Salade napoli Macédoine Salade de lentilles Salade verte Aiguillette de poulet au Plat Risotto aux Haché de veau au jus Escalope viennoise Bœuf stroganov **A** principal ius champignons Légumes Tetit pois \*\*\* Semoule Haricots verts **Brocolis Féculents** Produit AB Chanteneige Yaourt fermier Gouda Petit suisse aromatisé Carré ligueil laitier Fruit Petit beurre Fruit A Crêpe vanille Dessert Fruit Fruit 2 **Biscuit** Fruit 2 Sans viande Filet de poisson Galette végétale Surimi mayonnaise / Omelette Escalope panée végétale

Les familles d'aliments

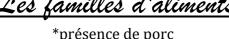
Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Surimi mayonnaise

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



### Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine: riz, haricots rouge, maïs, vinaigrette Salade de lentilles: lentilles vertes, ciboulette, vinaigrette Salade Napoli: torti 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette

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

Risotto: riz, brunoise de légumes, champignons, crème, fromage, oignons



Sauce stroganov : champignons, oignons, concentré de tomate, base roux, paprika, crème Sauce à l'ancienne : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde à l'ancienne





Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court









### Menus du 03 au 07 Février 2020



#### AUSSONNE

### Lundi Végétarien

Mardi

Mercredi

**Jeudi** 

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes **Féculents** 

> Produit laitier

Dessert

Sans viande Sans porc

Taboulé.

Perles de légumes

Pizza au fromage

Haricots beurre

Fromage AB

Mousse au chocolat Flan caramel

Crêpe au jambon\*

Crêpe au fromage

Fricassé de volaille

**Choux fleurs** 

**Camembert** 

Compote de pomme Compote 2

Crêpe au fromage/ Galette végétale Crêpe au fromage

Salade de pommes de

Poisson meunière

terre niçoise

Ratatouille

**Emmental** 

Fruit AB

Salade mélangée

Duo de crudités

**Hachis Parmentier** 

\*\*\*

Petit moulé

Gateau basque **Crumble aux pommes** 

Brandade de morue

Macédoine

Céleri rémoulade

Jambon grill\* sauce au poivre

Riz

Yaourt sucré

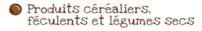
Fruit Fruit 2

Filet de poisson Filet de poisson

# Les familles d'aliments :

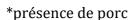








AB





Taboulé: semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique Perles de légumes: pâtes perles, tomates, maïs, petits pois, poivrons, vinaigrette

Salade nicoise: pomme de terre, thon, olives noires, vinaigrette Duo de crudités : céleri râpé, carottes râpées, vinaigrette Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

Hachis Parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf

Nos sauces:

Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court





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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



## Centre de loisirs

#### Menus du 10 au 14 Février 2020



Vendredi **Ieudi** Lundi Mardi Mercredi AUSSONNE Végétarien Carottes râpées Betteraves AB Salade de riz Entrée Rosette\* Aiguillette de poulet au Boulette de bœuf à Filet de colin au court Plat Nuggets de blé principal l'orientale bouillon ius Légumes Epinards béchamel A Menu à thème Semoule Pâtes Haricots verts **Féculents** Produit Yaourt aromatisé Edam Ag Carré ligueil Petit suisse sucré laitier **Palmier** Dessert Fruit Crème chocolat Fruit AB Boulette végétale Sans viande Œuf mayonnaise/ Filet de poisson Sans porc Œuf mayonnaise



\*présence de porc

### Nos salades et plats composés :

Salade de riz: riz, maïs, tomate, vinaigrette

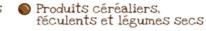
#### Nos sauces:

Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices

couscous, laurier, thym, poivrons

















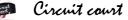
Fabriqué en aveyron

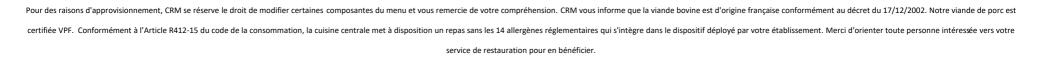
Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française









### Pentre de loisirs

#### Menus 17 au 21 Février 2020



Mardi Lundi Mercredi Jeudi Vendredi AUSSONNE Végétarien Salade de pâtes au thon Entrée Chou rouge vinaigrette **Taboulé** Salade mélangée Plat **S**aucisse aveyronnaise Galette végétale Colin poêlé Lasagne bolognaise principal Légumes Purée de pomme de terre Petit pois Menu à thème **Carottes** AB **Féculents Produit** Carré président Gouda As Petit moulé au noix Yaourt sucré laitier Compote pomme banai 🍱 Flan vanille Dessert Fruit Fruit Sans viande Filet de poisson Lasagne au saumon Sans porc Filet de poisson

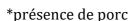






Produits céréaliers, féculents et légumes secs







### Nos salades et plats composés :

**Taboulé:** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique Salade de pâte au thon : pâtes, thon, tomate, vinaigrette







Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court





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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.