





GALETTE DES ROIS

Vendredi
Végétarien

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>Végétarien</i>
Entrée	Salade napoléon Salade camarguaise	Céleri rémoulade Coleslaw	Salade de pomme de terre	Salade mélangée Duo de crudités	Crêpe au fromage Tarte au fromage
Plat principal	Haché de veau au jus	Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc à la moutarde	Pennes à la sicilienne	Veggie burger
Légumes Féculents	Haricots beurre	Lentilles 	Choux fleurs 	***	Carottes 
Produit laitier	Edam 	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisse sucré	Coulommiers
Dessert	Fruit Fruit 2	Roulé à la fraise Biscuit	Maestro vanille	Fruit  Fruit 2	Couronne des rois
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Filet de poisson	Galette végétale	Poisson meunière Poisson meunière		

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

- Salade Napoléon :** torti 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette
- Salade camarguaise :** riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette
- Céleri rémoulade :** céleri râpé, sauce rémoulade
- Coleslaw :** chou râpé, carottes râpées, 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



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.

AUSSONNE








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Végétarien</i>	Vendredi
Entrée	Betteraves 	Rosette* 	Macédoine	Salade de riz	Soupe de légumes
Plat principal	Carottes râpées Cordon bleu	Œuf mayonnaise Goulash de bœuf	Filet de poulet au jus	Salade de lentilles Tortilla pomme de terre oignons	Salade verte Lasagnes bolognaise 
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre	Haricots verts 	Pâtes	Ratatouille	***
Produit laitier	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé 	Yaourt fermier 	Camembert
Dessert	Fruit Fruit 2	Mousse chocolat Flan caramel	Flan Pâtissier	Fruit  Fruit 2	Compote de pomme Compote 2
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	Œuf mayonnaise/ Galette végétale	Filet de poisson		Lasagne au saumon
<u>Sans porc</u>		Œuf mayonnaise			

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



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

AUSSONNE

Lundi
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade arlequin</i>	<i>Coleslaw</i>	<i>Piémontaise</i>	<i>Nem au poulet</i>	<i>Taboulé</i>
Plat principal	<i>Riz niçois</i> <i>Croc fromage végétal</i>	<i>Boulette de bœuf à la tomate</i>	<i>Haut de cuisse de poulet rôti</i>	<i>Chop Suey</i>	<i>Perles de légumes</i> <i>Poissonnette + citron</i>
Légumes Féculents	<i>Choux romanesco</i>	<i>Boullgour</i>	<i>Epinards béchamel</i>	<i>Riz</i>	<i>Carottes</i>
Produit laitier	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Emmental</i>	<i>Buchette mélangée</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Tartare</i>
Dessert	<i>Madeleine</i> <i>Biscuit</i>	<i>Fruit</i> <i>Fruit 2</i>	<i>Flan chocolat</i>	<i>Rocher coco nappé chocolat</i>	<i>Fruit</i> <i>Fruit 2</i>
	<i>Sans viande</i> <i>Sans porc</i>	<i>Boulette végétale</i>	<i>Omelette</i>	<i>Salade asiatique / Filet de poisson</i>	

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

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



Circuit court



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Chandeleur

Entrée	Carottes râpées	Salade de riz mexicaine	Saucisson à l'ail*	Soupe de légumes	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Macédoine	Salade de lentilles	Haché de veau au jus	Salade verte	Salade napolé
Légumes Féculents	Bœuf stroganov	Aiguillette de poulet au jus	Brocolis	Risotto aux champignons	Escalope viennoise
Produit laitier	Semoule	Haricots verts	Gouda	***	Petit pois
Dessert	Chanteneige	Yaourt fermier	Fruit	Petit suisse aromatisé	Carré liqueil
	Fruit	Petit beurre		Fruit	Crêpe vanille
	Fruit 2	Biscuit		Fruit 2	

Sans viande

Filet de poisson

Galette végétale

Surimi mayonnaise / Omelette

Escalope panée végétale

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments

*présence de porc

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- 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

Nos sauces :

- 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

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.



AUSSONNE	Lundi <i>Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crêpe au jambon*	Salade de pommes de terre niçoise	Salade mélangée 	Macédoine
Plat principal	Perles de légumes	Crêpe au fromage	Poisson meunière	Duo de crudités	Céleri rémoulade
Légumes Féculents	Pizza au fromage	Fricassé de volaille 	Ratatouille	Hachis Parmentier 	Jambon grill* sauce au poivre
Produit laitier	Haricots beurre	Choux fleurs	Ratatouille	***	Riz
Dessert	Fromage 	Camembert	Emmental	Petit moulé	Yaourt sucré 
	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit 	Gateau basque	Fruit
	Flan caramel	Compote 2		Crumble aux pommes	Fruit 2
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>		Crêpe au fromage/ Galette végétale Crêpe au fromage		Brandade de morue	Filet de poisson Filet de poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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

Nos salades et plats composés :

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

AUSSONNE







Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Végétarien

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

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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






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
-  Circuit court

AUSSONNE

Lundi

Mardi
Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Chou rouge vinaigrette

Saucisse aveyronnaise

Purée de pomme de terre

Carré président

Compote pomme banane

Filet de poisson
Filet de poisson

Sans viande
Sans porc

Taboulé

Galette végétale

Petit pois

Gouda

Fruit

Menu à thème

Salade de pâtes au thon

Colin poêlé

Carottes

Petit moulé au noix

Flan vanille

Salade mélangée

Lasagne bolognaise

Yaourt sucré

Fruit

Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

*présence de porc



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

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.