

AUSSONNE	Lundi CLSH	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrées	Salade de riz	Concombre Macédoine	Melon	Taboulé Persillade de pomme de terre	Tomates rondelles Coleslaw
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Hachis parmentier	Saucisse aveyronnaise	Pizza au fromage	Bœuf aux carottes
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	***	Pâtes au pesto	Carottes persillées	Riz
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Carré président	Camembert à couper
Dessert	Mousse chocolat	Fruit Fruit 2	Madeleine	Flan caramel Flan vanille	Fruit Fruit
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	Filet de poisson + purée de pomme de terre	Omelette		Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, oignon, tomate

Nos sauces:

Boeuf aux carottes : roux blanc, carottes, oignons, bouillon de boeuf, fond brun, vin rouge

Sauce pesto : basilic, huile d'olive, huile de colza, grana padano



* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrées	Salade arlequin	Betteraves	Quiche lorraine*	Tomates rondelles 	Carottes râpées
Plat principal	Piémontaise	Duo de crudités	Haché de bœuf au jus	Salade verte	Salade de haricots verts
Légumes Féculents	Jambon grill* 	Emincé de volaille  	Epinards béchamel	Risotto	Dos de colin au citron 
Produit laitier	Courgettes à la provençale 	Lentilles cuisinées	Carré président	***	Pâtes
Dessert	Buchette mélangée à couper	Chanteneige	Crème dessert 	Yaourt fermier au citron 	Petit suisse aromatisé 
Sans viande	Fruit Fruit 2	Compote pomme poire Compote 2	Tarte au fromage/pané sarrasin	Clafoutis aux fruits rouges Crumble aux pommes	Fruit 2 Fruit

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Salade arlequin : pâtes, petit pois, maïs, vinaigrette

Risotto : riz, fromage, brunoise de légumes, champignons

Nos sauces:

Sauce citron : roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, oignons, jus de citron

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



service de restauration pour en bénéficier.



AUSSONNE

Lundi végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi Menu basque

Vendredi

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

Persillade de pomme de terre
Blé provençal
Galette riz lentille colombo
Haricots verts persillés
Yaourt sucré
Fruit
Fruit 2

Concombre
Salade printanière
Sauté de porc à la moutarde*
Purée de céleri
Gouda
Flan vanille
Flan chocolat

Crêpe jambon*
Poissonnette + citron
Choux fleurs persillés
Carré ligueil à couper
Compote pomme

Jambon sec*
Axoa de bœuf
Riz pilaf
Tartare aux noix
Gâteau Basque

Cœur de laitue
Betteraves
Lasagnes bolognaise

Petit suisse sucré
Fruit
Fruit 2

Sans viande

Pané blé fromage

Crêpe au fromage

Œuf mayonnaise/ Filet de poisson

Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



Nos salades et plats composés :

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

Nos sauces:

Sauce à la moutarde : jus de porc, crème, roux blanc, vin blanc, moutarde, oignons

Axoa de bœuf : ail, jus de veau, oignons, thym, piment, laurier, poivrons

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Entrées	Carottes râpées Céleri rémoulade	Taboulé Riz niçois	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz mexicaine Salade de lentilles	Macédoine  Salade de haricots verts
Plat principal	 Bœuf aux olives 	Aiguillette de poulet aux herbes de provence 	Rougail poisson 	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Boullgour	Epinards béchamel 	Pâtes	Chou romanesco persillés	***
Produit laitier	Coulommiers à couper	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Vache Picon 	Yaourt fermier 
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Maestro chocolat	Fruit 	Fruit Fruit 2	Gâteau au citron Marbré 
Sans viande	Filet de poisson	Nuggets de blé		Omelette	

Les familles d'aliments :

 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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette

Couscous végétarien : semoule, pois chiches, légumes couscous

Nos sauces:

Sauce aux olives : vin blanc, oignons, olives vertes, roux blanc, jus de veau, carottes

Rougail : concentré de tomates, fumet de poisson, tomate pelée, ciboulette, oignons, roux blanc, curcuma, ail, piment

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

AUSSONNE

Lundi

**Mardi
végétarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées	 Rosette*	Betteraves	Roulé au fromage	Salade méditerranéenne	Coleslaw
Plat principal	 Œuf mayonnaise	Duo de crudités	Haut de cuisse rôti	Salade napoléon	Salade verte
Légumes Féculents	Colombo de dinde	Boulette tomate basilic	Petits pois cusinés 	 Roti de porc aveyronnais 	Pennes à la sicilienne
Produit laitier	Brocolis persillés 	Purée de pomme de terre	Camembert à couper	Carottes à la crème 	***
Dessert	Tartare ail & fines herbes	Fromage blanc sucré	Fruit	Petit moulé	Yaourt sucré
	Fruit	Cookie BIO  		Mousse chocolat	Fruit
	Fruit 2	Biscuit		Maestro vanille	Fruit 2 

Sans viande

Œuf mayonnaise/ Filet de poisson

Calamars à la romaine

Galette lentilles boulgour

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

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

Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw

Nos sauces :

Colombo : jus de volaille, carottes, roux blanc, épices colombo, oignons

Sauce sicilienne : thon, tomates, ail, oignons, thym

* présence de porc



Fabriquée en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

Certificat VFR. Conformément à l'article R412-13 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 Végétarien	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Piémontaise	Macédoine 	Salade mélangée 	Salade de pâtes au thon
Plat principal	Chou rouge vinaigrette	Salade camarguaise	Batonnet de colin pané 	Salade printanière	Blé provençal
Légumes Féculents	Filet de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*  	Battonnet de colin pané	Raviolis aux légumes	Jambon grill*
Produit laitier	Lentilles cuisinés	Haricots verts méridional 	Riz crémeux	***	Choux fleurs béchamel 
Dessert	Edam 	Petit suisse aromatisé	Vache Picon	Yaourt fermier 	Carré président
Sans viande	Compote de pomme Compote 2	Fruit Fruit 2	Tarte aux poires	Fruit Fruit 2 	Flan caramel Flan vanille
	Filet de poisson	Croc fromage			Filet de poisson

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Salade mélangée : scarole, frisée, batavia, chicorée rouge

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomates, thon, vinaigrette

Raviolis aux légumes : carotte, tomate, oignon, épinards, courgette, poivron, aubergine.

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



La semaine des saveurs

AUSSONNE	Lundi	Mardi VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Tarte barigoule	Salade italienne	Saucisson à l'ail*	Betteraves ciboulette	Carottes râpées
Plat principal	Tarte au fromage	Tartare pomme de terre citron	Poisson meunière	Navet rémoulade	Crudités aux achards
Légumes Féculents	Aiguillette de poulet au romarin	Galette riz lentilles colombo	Duo pomme de terre/carottes	Cordon bleu	Parmentier de canard
Produit laitier	Choux romanesco	Haricots beurre persillés	Chanteneige	Pâtes au pesto	***
Dessert	Camembert à couper	Petit suisse sucré	Compote pomme ananas	Tartare aux noix	Yaourt nature
Sans viande	Fruit Fruit 2	Fruit Fruit 2	Œuf mayonnaise	Tarte pommes rhubarbe Tarte au citron	Confiture
	Filet de poisson			Calamars à la romaine	Filet de poisson + purée

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade italienne : pâtes, tomates, mozzarella
Tarte barigoule : artichaut, fromage de chèvre, carotte

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

Nos sauces:

Sauce pesto : basilic, huile d'olive, huile de colza, grana padano

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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.