



AUSSONNE	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz 	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne*	Carottes râpées 	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Colombo de porc*   	Haut de cuisse rôti	Lieu noir sauce provençale 	Filet de poulet au jus
Légumes Féculents	Haricots verts méridional	Purée de pomme de terre	Petits pois cuisinés	Torsades 	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré président	Petit suisse aromatisé 	Gouda 	Yaourt sucré	Camembert à couper
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Compote de pomme	Madeleine	Fruit 
<u>Sans viande</u>		Pané sarrasin lentilles au poireau	Œuf mayonnaise/ Escalope panée végétale		Omelette

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- 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 :

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce provençale : fumet de poisson, concentré de tomate, concassé de tomate, herbes de provence, base roux

Colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons



AUSSONNE

Lundi

**Mardi
vegetarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Macédoine

Jambon grill sauce au
poivre*

Semoule 

Carré ligueil à couper

Fruit

Filet de poisson

Salade de pâtes 

Nuggets de blé

Haricots beurre persillés

Chanteneige

Flan vanille 

Concombre 

Gardiane de bœuf 

Riz pilaf

Petit suisse sucré

Clafoutis aux fruits
rouges

Filet de poisson



**PONT DE
L'ASCENSION**

Sans viande

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 :

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte

Sauce gardiane : vin rouge, roux blanc, bouillon de bœuf, carottes, oignons, olives





La semaine de l'Europe



AUSSONNE

Lundi

Mardi
 végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz arlequin	Betteraves mozzarella	Crêpe au jambon*	Salade verte	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	 Escalope viennoise	Boulette tomate basilic sauce milanaise	Poissonnette	Paëlla au poulet	 Saucisse aveyronnaise*
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Blé	Ratatouille	***	Frites au four
Produit laitier	Petit moulé	Buchette mélangée à couper	Edam	Yaourt fermier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme banana	Crème vanille	Fruit	Gaufre liégeoise
Sans viande	Escalope panée végétale		Crêpe au fromage	Paëlla au poisson	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 arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette

Paëlla : riz, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisine

Nos sauces :

Sauce milanaise : carottes, thym, oignons, roux blanc, tomate pelée, concentré de tomate

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
vegetarien

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



Salade de pâtes 

 Carbonade de bœuf

Choux fleurs persillés 

Petit suisse sucré

Fruit

Tarte au fromage

Salade de haricots verts 

 Emincé de dinde à la niçoise

Purée de pomme de terre

Pointe de brie à couper

Flan caramel

Filet de poisson

Taboulé

Calamars à la romaine

Petits pois cusinés

Tartare ail & fines herbes

Fruit 

Carottes râpées

Curry brocolis/pomme de terre

Yaourt aromatisé 

Petit Beurre  

Sans viande

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 pâtes napolitaines : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates; vinaigrette

Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisins secs, menthe, jus de citron

Curry brocolis/pommes de terre : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

Nos sauces :

Sauce carbonade : oignons, laurier, sucre, fond brun, bière, roux blanc

Sauce niçoise : oignons, bouillon de volaille, olive noire, roux blanc, sauce tomate, vin blanc

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE

Lundi

**Mardi
vegetarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz 	Concombre vinaigrette 	Piémontaise	Cœur de scarole	Saucisson à l'ail* 
Plat principal	 Cordon bleu	Veggie burger	 Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne* 	 Lasagnes bolognaise	Gratin de poisson aux fruits de mer
Légumes Féculents	Courgette à la tomate	Rosties	Légumes du marché	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Camembert à couper	Gouda 	Fromage blanc nature 	Chanteneige 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme	Fruit	Confiture 	Moelleux au chocolat
Sans viande	Escalope panée végétale		Omelette	Lasagne au saumon	Surimi mayonnaise

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, maïs, tomate, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, vin blanc, moutarde à l'ancienne, crème, oignons

Gratin de poisson : poisson blanc, béchamel, fruits de mer

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

**Jeudi
vegetarien**

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées 	Taboulé	Salade de tomates 	Crêpe tomate mozzarella
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	Jambon grill sauce Madère	 Sauté de bœuf aux olives	Rétortillat 	 Poisson pané + citron
Légumes Féculents	Ratatouille	Boullgur 	Haricots beurre méridional	Carré ligueil à couper	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 	Crème renversée	Edam 	Fruit	Carré président
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme abricot 		Mousse chocolat 
Sans viande	Croc fromage	Filet de poisson	Galette lentilles boullgur		

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 pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Rétortillat : pomme de terre, tomate fraîche, crème, ail, persil, oignon

Nos sauces :

Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème

Sauce olives : vin blanc, roux blanc, oignons, olives, carottes, bouillon de boeuf

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable





AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	Concombre à la menthe	Tarte aux légumes	Salade de tomates
Plat principal	Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise	Dos de colin aux agrumes	Sauté de dinde curry coco	Hachis végétal
Légumes Féculents	Semoule au thym	Duo de courgettes persillées	Pâtes au pesto	Carottes toscane	***
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sucré	Coulommiers à couper	Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit au sirop	Fruit	Flan caramel	Fruit	Tarte à l'abricots
Sans viande	Filet de poisson	Pané sarrasin lentilles au poireau		Omelette	

Les familles d'aliments :

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



Vivez la Fraich'attitude

Nos salades et plats composés :

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

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal (soja)

Nos sauces :

Sauce agrumes : jus d'orange, fumet de poisson, crème, jus de citron, roux blanc, oignons

Sauce curry coco : bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail, noix de coco râpée

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE	Lundi vegetarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolé	Carottes râpées 	Pâté de campagne*	Melon	Piémontaise 
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet sauce forestière	Haché de veau au jus	 Gardiane de bœuf	 Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé 	Choux fleurs persillés 	Riz créole 	Gratin de courgettes
Produit laitier	Emmental 	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Camembert à couper 	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fraises
Sans viande		Filet de poisson	Œuf mayonnaise/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 :

Salade de pâtes napolé : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail
Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, champignons, crème, oignons, roux blanc
Gardiane : vin rouge, roux blanc, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette 	Pizza au fromage	Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates 
Plat principal	 Grignotines de porc sauce barbecue*	 Cordon bleu	 Calamars à la romaine	 Pâtes aux œufs brouillés	 Parmentier de canard
Légumes Féculents	Semoule 	Ratatouille 	Carottes persillées 	***	***
Produit laitier	Tartare	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt fermier 	Gâteau Basque
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Mousse chocolat 	Fruit 	Confiture
Sans viande	Filet de poisson	Escalope panée végétale			Brandade de morue

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

Pâtes aux oeufs brouillés : pâtes, oeufs brouillés, fromage

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

Nos sauces :

Sauce barbecue : Concentré de tomates, préparation barbecue, sucre,

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE

Lundi

Mardi

**Mercredi
vegetarien**

**Jeudi
CLSH**

**Vendredi
CLSH / REPAS
FROID**

Entrée	Macédoine	Salade de pâtes arlequin	Melon	Persillade de pomme de terre	Batonnet de carotte
Plat principal	Jambon grill sauce Madère*	 nuggets de poulet	Raviolis aux légumes 	 Poisson meunière	 Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Rosties	Haricots verts  méridional	***	Duo de courgettes persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 	Carré ligueil à couper	Fromage fouetté	Yaourt brassé à la vanille 	Gouda 
Dessert	Fruit	Beignets à la pomme	Compote pomme ananas	Cookie 	Fruit

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Nuggets de blé

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 pâtes arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

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

Salade de riz : riz, tomates, olives noires, vinaigrette, herbes de provence

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

Nos sauces :

Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème



* 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



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

**Jeudi
vegetarien**

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes 		Salade de tomates 	Salade de riz mexicaine
Plat principal	 Boulette de bœuf à la crème 	 Haut de cuisse rôti		Curry brocolis/pomme de terre	 Dos de colin à la niçoise
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre	Duo de carottes toscanes		Petit suisse sucré	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache picon 		Fruit	Camembert à couper 
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat noir			Flan caramel
Sans viande	Boulette végétale en sauce	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 pâtes: pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

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

Curry brocolis/pommes de terre : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

Nos sauces :

Sauce crème: crème, base roux

Sauce niçoise : oignons, fumet de poisson, olive noire, roux blanc, sauce tomate, vin blanc

* 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 remercier 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 vegetarien

Entrée	Piémontaise
Plat principal	Veggie burger
Légumes Féculents	Légumes du marché
Produit laitier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Palmier

Sans viande

Mardi

Carottes râpées
Goulash de bœuf
Boulgour
Chanteneige
Fruit

Filet de poisson

Mercredi

Surimi mayonnaise
Aiguillette de poulet au jus
Choux fleurs persillés
Edam
Clafoutis aux fruits rouges

Croc fromage

Jeudi repas froid

Melon
Jambon blanc*
Salade de pâtes
Petit moulé
Fruit au sirop

Oeuf mayonnaise

Vendredi

Concombre vinaigrette
Lasagnes bolognaise

Yaourt sucré
Fruit

Lasagnes au saumon

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, cornichon, mayonnaise, ail

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi vegetarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine 	Taboulé	Melon	Salade de riz 	Salade de tomates 
Plat principal	Filet de poulet au jus	Colombo de porc 	Couscous végétarien	Calamars à la romaine	Sauce campagnarde*
Légumes Féculeux	Rosties	Haricots beurre	Semoule	Duo de courgettes	Farfalles 
Produit laitier	Tartare	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature 	Coulommiers à couper	Carré président
Dessert	Flan chocolat	Fruit 	Confiture 	Maestro chocolat	Fruit
Sans viande	Filet de poisson	Pané sarrasin lentilles au poireau			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 :

Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Salade de riz au thon : riz, tomates, thon, mayonnaise, ail

Couscous végétarien : légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri), boulettes tomate basilic, épices couscous

Nos sauces :

Colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons

Sauce campagnarde : lardons, crème, champignons

* 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