



AUSSONNE

Lundi
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz	Crêpe au jambon*	Cœur de scarole
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet au jus	Paupiette de veau à la moutarde	Batonnet de colin pané	Sauce carbonara*
Légumes Féculents	Haricots verts persilles	Lentilles cuisinées	Légumes du marché	Ratatouille	Torsades
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré	Camembert à couper	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Tarte normande
Sans viande		Veggie burger	Omelette	Crêpe au 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 :

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

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil

Nos sauces:

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

Sauce carbonara : roux blanc, crème, oignons, lardons fumé

* 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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
VEGETARIEN

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditerranéenne	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Filet de poulet au jus	Paella végétarienne	Dos de colin sauce échalotte
Légumes Féculents	Blé	Haricots beurre méridional	Epinards béchamel	***	Semoule
Produit laitier	Chanteneige	Petit moulé	Petit suisse sucré	Yaourt fermier	Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Mini Roulé fraise	Compote pomme banane
Sans viande	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Calamars à la romaine		

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
Piémontaise : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

Paella végétarienne : riz, tomates, poivrons, petits pois, épices à paella

Nos sauces:

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates contrées, paprika
Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, 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 service

de restauration pour en bénéficier.

AUSSONNE	Lundi MENU IRLANDAIS	Mardi VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Céleri rémoulade	Pâté de campagne*	Macédoine
Plat principal	Boulette d'agneau sauce brune	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poisson	Jambon grill au jus*
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre	Choux Romanesco persillés	Boulgour 	Carottes persillées	Pâtes au pesto
Produit laitier	Yaourt sucré 	Carré président	Fromage fouetté	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Brownies	Fruit 	Maestro vanille	Compote pomme poire 	Fruit
Sans viande	Boulette végétale en sauce		Filet de poisson	Surimi mayonnaise	Omelette

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw
Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette, ail

Nos sauces:

Sauce brune : roux blanc, fond brun, bouillon de boeuf, bière, oignons
Sauce au curry : Bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail
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.

AUSSONNE

Lundi
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon
Plat principal	Hachis végétal	 Sauté de porc sauce forestière*	 Dos de colin sauce thym citron	 Bœuf à la catalane	 Escalope viennoise
Légumes Féculents	***	Choux fleurs persillés	Haricots verts	Riz	Duo de courgettes béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Vache Picon	Edam	Petit moulé	Camembert à couper
Dessert	Petit beurre	Fruit	Fruit	Flan Pâtissier	Mousse au chocolat noir
Sans viande		Nuggets de blé		Filet de poisson	Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, olives, mayonnaise

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal

Nos sauces:

Sauce forestière : jus de viande, oignons, roux blanc, champignons
Sauce thym-citron : roux blanc, fumet de poisson, oignons, crème, jus de citron, thym
Sauce catalane : oignons, tomates concentrées, ail, roux blanc, poivrons

* 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	Roulé au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Cœur de scarole	Salade de riz
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Roti de porc aveyronnais	Haut de cuisse rôti	Lasagnes bolognaise	Veggie burger
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Lentilles cuisinées	Choux romanesco persillés	***	Légumes du marché
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Chanteneige	Yaourt fermier	Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Cookie	Compote pomme banane
Sans viande	Escalope panée végétale	Filet de poisson	Oeuf mayonnaise/Croc fromage	Lasagne 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 :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil

* 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.



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU DE PÂQUES	Vendredi VEGETARIEN
Entrée		Salade de pâtes arlequin	Crêpe au fromage	Concombre	Carottes râpées
Plat principal		Sauté de dinde aux olives	Jambon grill au jus*	Sauté de bœuf sauce maraichère	Risotto
Légumes Féculents		Brocolis persillés	Ratatouille	Farfalles	***
Produit laitier		Carré président	Emmental	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Dessert		Mousse chocolat	Compote pomme	MOELLEUX CHOCOLAT et chocolat de Pâques	Fruit
Sans viande		Galette lentilles boulgour	Filet de poisson	Omelette	

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, petit pois, maïs, vinaigrette

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

Nos sauces:

Sauce aux olives: oignons, olives, roux blanc, bouillon de volaille

Sauce maraichère : sauce tomate, roux blanc, bouillon de boeuf, julienne de légumes, échalotte

* 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



Vendredi

FINGER FOOD

!

AUSSONNE

Lundi

Mardi
VEGETARIEN

Mercredi

Jeudi

Battonnet de carotte

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

Betteraves cubes

Boulette de bœuf à l'orientale

Blé

Camembert à couper

Flan caramel

Sans viande Boulette végétale sauce orientale

Salade de riz

Pizza au fromage

Haricots verts persillés

Tartare

Compote pomme poire

Coleslaw

Sauté de porc à la moutarde

Coquillettes

Petit suisse sucré

Fruit

Filet de poisson

Taboulé

Poisson meunière

Epinards béchamel

Yaourt aromatisé

Palmier

Battonnet de carotte

Nuggets de poulet

Pomme noisette + mayonnaise

Gouda

Fruit

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 riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil,
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw

Nos sauces:

Sauce orientale : oignons, roux blanc, tomate concentrée, bouillon de boeuf, épices couscous
Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde

* 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 napolì	Chou rouge vinaigrette	Tarte aux légumes	Concombre vinaigrette	Persillade de pomme de terre
Plat principal	 Cordon bleu	Paupiette de veau à la crème	 Sauté de dinde marengo	Raviolis aux légumes 	 Gratin de poisson
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Semoule	Légumes du marché	***	Carottes vichy
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 	Edam	Vache Picon 	Petit moulé	Yaourt sucré 
Dessert	Madeleine	Fruit 	Maestro vanille	Compote pomme fraise	Fruit
Sans viande	Croc fromage	Filet de poisson	Omelette		

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

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

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

Nos sauces:

Sauce marengo : oignons, bouillon de volaille, tomate concentrée, roux blanc, vin blanc

Sauce crème : oignons, carottes, roux blanc, crème, bouillon de boeuf

Gratin de poisson ; cube de colin, cocktail de fruits de mer, sauce béchamel



* 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
Végétarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade	Taboulé	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Veggie burger	Haché de veau sauce au poivre	Jambon grill au jus*	Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Rosties	Duo courgettes persillées	Riz pilaf 	Haricots beurre méridional	Pennes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tartare aux noix	Petit suisse sucré	Coulommier à couper	Chanteneige 
Dessert	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit	Mousse chocolat 	Gâteau basque
Sans viande	Filet de poisson		Filet de poisson	Calamars à la romaine	Sauce bolognaise végétale

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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette, persil
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, bouillon de boeuf, échalotte, crème
Sauce bolognaise : roux blanc, carottes, oignons, bouillon de boeuf, fond brun, égréné de boeuf

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable