



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au fromage	Salade mélangée	Salade de blé
Plat principal	Aiguillette de poulet à la moutarde	Saucisse aveyronnaise*	Haché de bœuf au jus	Tortellini provençal	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Potatoes	Duo de courgettes méridional	***	Légumes du marché
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt aux fruits mixés	Chanteneige
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme cassis	Fruit	Maestro chocolat
Sans viande	Filet de poisson	Veggie burger	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 méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille, ail, poivre, persil



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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
Halloween

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



Taboulé

Jambon grill au jus*

Brocolis béchamel

Pointe de brie à couper

Compote pomme ananas

Céleri rémoulade

Filet de poulet au jus

Lentilles cuisinées

Fromage blanc nature

Confiture

Persillade de pomme de terre

Palet végétarien maraicher

Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

Fruit

Cheveux de sorcière

Yeux de monstre à la sauce sanguinolante

Entraille de potiron

Mimolette

Brownies

Sans viande

Croc fromage

Filet de poisson

Boulette tomate basilic

Les familles d'aliments :

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



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

Nos salades et plats composés :

- Taboulé :** Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron
- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Cheveux de sorcière :** betteraves râpées

- Palet végétarien maraicher :** maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)
- Entraille de potiron :** purée de potiron

Nos sauces :

- Yeux de monstre sauce sanguinolante :** boulette de boeuf à la tomate



* présence de porc

- Œuf de France
- Circuit court
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale

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. Conformément à l'Article R611-1 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



AUSSONNE

Lundi

**Mardi
végétarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Mortadelle*		Soupe de légumes
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Veggie burger	Filet de merlu sauce échalotte		Koti de porc aveyronnais
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Carottes persillées		Pâtes
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Carré président
Dessert	Compote de pomme	Madeline	Fruit		Fouace campagnarde
Sans viande	Filet de poisson		Oeuf mayonnaise		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 de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre

Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



* présence de porc

Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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

Entrée

Plat principal

Légumes féculents

Produit laitier

Dessert

Salade de blé

Haut de cuisse rôti

Courgettes provençales

Tomme blanche

Mousse au chocolat

Pané blé sarasin

Carottes râpées

Carbonade de bœuf

Boulgour

Petit suisse sucré

Fruit

Filet de poisson

Salade de riz au surimi

Jambon grill au jus*

Légumes du marché

Edam

Compote pomme banane

Omelette

Salade mélangée

Mijoté de haricots blancs à la tomate

Pommes vapeur

Carré ligueil à couper

Semoule nappée caramel

Crêpe au jambon*

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Yaourt fermier

Fruit

Crêpe au fromage

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces :

Sauce carbonade : bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, oignons

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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 végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculents

Produit
laitier

Dessert

Salade de pâtes
méditerranéenne

Farçons 

Haricots beurre
méridional 

Yaourt sucré 

Fruit

Betteraves vinaigrette 

Filet de poulet au jus 

Lentilles cuisinées 

Edam

Compote pomme cassis

Filet de poisson

Persillade de pomme de
terre 

Saucisse aveyronnaise* 

Choux fleurs persillés 

Coulommiers à couper

Flan vanille

Croc fromage

Chou blanc vinaigrette

Parmentier de canard 

Chanteneige 

Clafoutis aux fruits rouges

Brandade de morue

Soupe de légumes

Sauce campagnarde*

Pennes

Petit suisse aromatisé

Fruit 

Gratin de poisson

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

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

Farçons : oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

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

Nos sauces :

Sauce campagnarde : lardons, champignons, crème, roux

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
vegetarien**

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Salade de pâtes italienne	Rosette*	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Chèvre tine	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Cookie
Sans viande	Filet de poisson	Galette lentilles boulgour		Ouf mayonnaise/ Escalope panée 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 pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* présence de porc



Ouf de France

Circuit court

Pêche responsable

Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

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



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

Entrée	Salade de riz mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Piémontaise	Soupe de légumes	Carottes râpées
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet au jus	Raviolis oriental aux lentilles vertes	Filet de merlu sauce citron
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Pâtes
Produit laitier	Roquefort	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande	Filet de poisson	Boulette tomate basilic	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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

Nos sauces :

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

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

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale



* présence de porc



œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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
végétarien**

Mercredi

Jeudi

Menu de Noël

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade napoléon	Macédoine	Pâté en croûte de volaille	Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Colombo de porc 	Palet végétarien à la montagnarde 	Lasagne bolognaise	Aiguillette de pintade aux petits champignons	Nuggets de poisson 
Légumes Féculents	Riz 	Haricots verts persillés 	***	Pommes duchesses	Coquillettes
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Bûche de Noël au chocolat	Petit suisse sucré
Dessert	Compote pomme banane 	Fruit	Flan vanille 	Clémentine et Père Noël	Fruit 
Sans viande	Filet de poisson		Lasagne au saumon	Terrine de saumon/ Filet de merlu sauce 4 épices	

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

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

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



* présence de porc

Oeuf de France

Circuit court

Pêche responsable

Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française



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 Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Taboulé	Soupe de légumes	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Haché de bœuf au jus	Cassoulet	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Boullgour	Epinards béchamel	***	Carottes persillées
Produit laitier	Edam	Yaourt aromatisé	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme ananas	Fruit	Mousse au chocolat	Mini roulé fraise	Fruit

Sans viande

Filet de poisson

Galette lentilles boullgour

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

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, raisins secs, menthe, jus de citron

Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

Nos sauces :

Sauce blanquette : crème, carottes, oignons, bouillon de volaille, roux blanc, champignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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

**Vendredi
végétarien**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes italienne	Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Salade mélangée
Plat principal	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Aiguillette de poulet au jus	Poisson meunière	Sauce bolognaise végétale
Légumes Féculents	Riz	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Torsades
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt sucré	Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque
	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien		

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 italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika
Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence

* présence de porc



Fabriqué en Aveyron
 Viande bovine française
 Viande porcine française
 Volaille française



Oeuf de France
 Circuit court
 Pêche responsable
 Haute valeur environnementale

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.