



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de blé	Velouté de potiron
Plat principal	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Cœur de palmier	Risoni aux petits légumes	Coleslaw
Accompagnement	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde*	Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Produit laitier	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles	Brocolis méridionaux	***
Dessert	Carré ligueil à couper	Yaourt sucré	Tartare	Gouda	Petit suisse aromatisé
	Compote pomme abricots	Fruit	Maestro chocolat	Flan caramel	Fruit
	Compote pomme fraise	Fruit 2	Maestro vanille	Flan chocolat	Fruit 2
	Sans viande	Colin sauce curry	Escalope panée végétale	Hoki sauce citron	***
					Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

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

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

Nos sauces :

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

Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, ail

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Salade Marco Polo Saucisse aveyronnaise*	Salade de haricots verts	Pennes napolitaine Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Cœur de batavia Gnocchi sauce tomate basilic	Quiche lorraine* Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardinière de légumes	Pennes	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit Fruit 2	Madeleine Cookie	Fruit Fruit 2	Fouace aveyronnaise Marbré au chocolat	Mousse au chocolat Crème vanille

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Omelette

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, mayonnaise, poivrons

Salade de haricots verts : haricots, maïs, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Pennes napolitaine : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, pistou, vinaigrette

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos sauces :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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
Africa tour

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Africa tour	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de pâtes napoléon	Persillade de pomme de terre	Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Riz provençal Escalope viennoise	Farfalles au poulet Poisson meunière	Salade printanière Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit Fruit 2	Confiture	Compote de pomme Compote pomme banane	Gâteau à la banane	Fruit Fruit 2

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Croc fromage

Hoki sauce yassa

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes napoléon : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette

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

Farfalles au poulet : pâtes, poulet, tomates, concombre, vinaigrette

Velouté carottes/patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

Salade printanière : carottes, céleri, maïs, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage

Nos sauces :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Bleu blanc cœur

- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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
Menu portugais

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Taboulé	Cœur de palmier	Crêpe au fromage	Pomelo + sucre	Brandade de poisson
Accompagnement	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	***
Produit laitier	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	Carré président
Dessert	Vache qui rit	Yaourt sucré	Edam	Cœur de bleu à couper	Tarte flan
	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	
	Crème caramel	Fruit 2	Maestro chocolat	Fruit 2	

Sans viande

Tarte au fromage

Crêpe au fromage

Oeuf brouillé à la tomate

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Duo de crudités : carottes râpées, céleri rapé, vinaigrette

Salade de pois chiches portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

Nos sauces :

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

* Présence de porc

● Oeuf de France

● Label rouge

● Pêche responsable

● Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de pâtes italienne	Cœur de scarole
Plat principal	Carottes râpées	Œuf mayonnaise	Salade printanière	Pomme de terre au thon	Coleslaw
Accompagnement	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Produit laitier	Riz pilaf	Jardinière de légumes	Pommes vapeur persillées	Carottes persillées	***
Dessert	Carré ligueil à couper	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt aromatisé	Gouda
	Flan caramel	Fruit	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit
	Flan chocolat	Fruit 2	Compote pomme pêche	Madeleine marbrée	Fruit 2

Sans viande

Hoki sauce nantua

Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale

Omelette au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Pomme de terre au thon : thon, pomme de terre, aneth, vinaigrette

Salade printanière : carottes, céleri, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arôme barbecue

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Avril 2023



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Pâques

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Pâques	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Taboulé
Plat principal		Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Cœur de laitue	Pizza aux légumes
Accompagnement		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Mimolette
Dessert		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Fruit
		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit 2
		Galette bretonne	Fruit 2		

Sans viande

Colin sauce citron

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

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

Nos sauces :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * P1
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw Macédoine	Persillade de pomme de terre	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditerranéenne	Concombre vinaigrette
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Risoni aux petits légumes Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Riz provençal Bœuf bourguignon	Cœur de scarole Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Boullgour	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature + sucre	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit Fruit 2	Palmier Cookie tout chocolat	Mousse au chocolat Crème chocolat	Compote de pomme Compote pomme banane	Fruit Fruit 2
Sans viande	***	Escalope panée végétale	Hoki sauce beurre blanc	Œuf brouillé à la tomate	Paella au poisson

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

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

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paella

Nos sauces :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentrée, oignon, épice mexicaine

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, carottes, laurier, bouillon de boeuf, oignons, herbes de provence

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçons	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	Gâteau basque

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Omelette

Lasagne chèvre épinards

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Farçons : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

Nos sauces :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, epice colombo

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope de poulet panée	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzarella
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte fraîche	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt sucré	Coulommiers à couper
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille

Sans viande

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Nos sauces :

Sauce au cidre : fond brun, roux blanc, cidre, oignons

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.