



AUSSONNE	LUNDI FÉRIÉ	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		***	Betteraves	***	***
PLAT PRINCIPAL		Blanquette de poulet	Axa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
PRODUIT LAITIER		Blé	Courgettes sauce salsa	Coudes rayés	Haricots beurre persillés
DESSERT		Yaourt fermier	Coulommiers à couper	Saint Paulin	Fromage blanc nature + sucre
		Fruit	Fruit	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
		Boulette végétale à la tomate	Axa végétarien	Galette quinoa provençale	

Sans viande

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil
Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de bœuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

Clafoutis aux fruits rouges : farine, œufs, sucre, lait, fruits rouges

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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	***	Betteraves vinaigrette	***	Jour Férié	Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Colin sauce thym citron	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*		Hachis végétal aux lentilles
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Riz	Haricots beurre méridionaux		***
PRODUIT LAITIER	Bouलगour	Brocolis persillés	Potatoes	Yaourt fermier	Julienne de légumes
DESSERT	Petit suisse nature + sucre	***	Fruit		***
	Fruit	Flan vanille			Gaufre liégeoise

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Pané sarrasin lentilles

Les familles d'aliments :

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



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, thym, fumet de poisson, crème, ail, oignon
Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de bœuf, sel, poivre
Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons
Pané sarrasin lentilles : Sarrasin, lentilles, poireaux, oignons, emmental, chapelure, graine de lin et de potiron, millet
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes
Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, céleri, courgettes

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	***	Crêpe au jambon*		Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde sauce forestière	Farçous aveyronnais	Nuggets de poisson + citron		Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées Jardinière de légumes	Purée de carottes	Choux fleurs béchamel		Pennes
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt brassé fraise	Semoule		***
DESSERT	Fruit	Cookie	*** Compote de pomme		Eclair au chocolat
	<u>Sans viande</u> Galette pois et blé	***	Crêpe au fromage	Sauce bolognaise végétale	

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Sauce forestière : Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, oignons
Sauce bolognaise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égréné de boeuf
Farçous aveyronnais : Pain, œuf, lait, blettes, persil
Galette pois et blé : pois, blé, oignons
Jardinière de légumes : petits pois, carottes, haricots verts, navets



- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison



** Aide UE à destination des écoles

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	Jambon sec*	Salade de perles au surimi	Salade de tomates	Salade de pois chiche à la portugaise
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce irlandaise	Rôti de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin fish and chips	Tortilla pomme de terre oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Poêlée printanière	Ratatouille	Frites au four + ketchup	Cœur de batavia
PRODUIT LAITIER	Carré montsurraais à couper	Yaourt nature + sucre	***	***	***
DESSERT	Mousse au chocolat	***	Fruit	Compote pomme poire	Fruit

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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

Compositions

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

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

Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de bœuf, bière, oignons, carottes

Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, oignons, haricots verts

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en Aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le Tarn
-  Bleu Blanc Cœur

-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Haute valeur environnementale
-  Dessert maison

** Aide UE à destination des écoles

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé provençal	Duo de crudités	Taboulé	***	Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus	Colin 3 céréales	Jambon blanc*	Riz cantonnais
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Pommes rissolées	Brocolis persillés	Haricots verts méridionaux	***
	Farfalles	Choux fleurs paprika	Blé à la tomate	Purée de pomme de terre	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	***	Petit suisse aromatisé	***	Cantal	***
DESSERT	Compote de pomme	***	Flan chocolat	Cake maison à la vanille	Fruit
	<i>Sans viande</i>	Hoki sauce citron	***	Poisson pané	***

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Riz cantonnais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja

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

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, œufs, huile de colza, extrait de vanille

Légumes du marché : petits pois, carottes, haricots verts, navets, pommes rissolées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

** Aide UE à destination des écoles

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	Salade de haricots verts	Concombre mais vinaigrette	***		
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse	Sauté de poulet aux olives		
ACCOMPAGNEMENT	*** Julienne de légumes	Riz Haricots plats méridionaux	Courgettes persillées Semoule		
PRODUIT LAITIER	***	***	Chanteneige		
DESSERT	Fruit Gâteau marbré	***	Maestro chocolat		
	Sans viande	Hoki sauce rougail	Tarte au fromage		

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic
Sauce rougail :oux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, céleri, courgettes

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison



** Aide UE à destination des écoles

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.