



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Concombre Duo de crudités	Salade de riz Salade Napoli	Melon	Pizza au fromage Tarte aux légumes	Tomate rondelle Betteraves
Plat principal	Hachis parmentier	Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Poissonnette	Carbonade flamande
Légumes Féculents	***	Haricots verts	Pâtes	Ratatouille	Riz
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage	Camembert
Dessert	Fruit Fruit 2	Mousse chocolat Crème dessert	Fruit	Flan caramel Maestro chocolat	Fruit Fruit 2
Sans viande Sans porc	Filet de poisson et purée	Galette végétale			Poisson mariné au thym

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc



Nos salades et plats composés :

- Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette
- Salade de riz :** riz, maïs, tomate, vinaigrette
- Salade Napoli :** tortis 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf

Nos sauces :

Carbonade flamande : fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool, pain d'épices

- Fabriqué en aveyron*
- Viande bovine française*
- Viande porcine française*
- Volaille française*
- Circuit court*

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

Entrée	Rosette* Œuf mayonnaise	Carottes râpées lade de haricots verts	Piémontaise	Macédoine Céleri rémoulade	Taboulé Blé provençal
Plat principal	Haché de veau au jus	Sauté de poulet au citron	Bœuf braisé	Cordon bleu	Dos de colin à l'aneth
Légumes Féculeux	Epinards béchamel	Boullgour	Choux fleurs persillés	Pâtes à la provençale	Carottes vapeurs
Produit laitier	Vache Picon	Emmental	Fromage blanc vanille	Yaourt fermier	Carré ligueil
Dessert	Crème chocolat Flan vanille	Fruit Fruit 2	Gâteau basque	Fruit Fruit 2	Maestro vanille Ile gourmande

Sans viande

Œuf mayonnaise/ Galette
végétale

Filet de poisson

Omelette

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés :

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

Piémontaise : Pomme de terre, sauce vinaigrette, cornichons, tomates, œufs durs, herbes aromatiques

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

Blé provençal : blé, poivron, tomate, ail, herbes, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce citron : base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

Sauce provençale : fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence

Sauce à l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux, aneth



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Menu espagnol

Vendredi

Entrée	Salade de pommes de terre Riz niçois	Concombre Coleslaw	Tarte au fromage	Melon Tomate croq sel	Salade de pâtes Salade camarguaise
Plat principal	Boulette de bœuf l'orientale	Sauté de porc sauce à la pomme*	Filet de poulet au jus	Paëlla	Dos de colin thym citron
Légumes Féculents	Courgette	Blé	Petits pois	***	Haricots beurre
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Gouda	Buchette mélangée	Fromage	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan vanille Maestro chocolat	Compote de pomme	Crème renversée	Fruit Fruit 2

Sans viande

Galette végétale

Filet de poisson

Paella végétarienne

Sans porc

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc



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

Nos salades et plats composés :

- Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, vinaigrette
- Riz niçois : riz, tomate, thon, poivron, olive noire, persil, vinaigrette
- Coleslaw : chou blanc, carotte, sauce coleslaw
- Salade de pâtes : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette
- Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, vinaigrette

- Paella : riz, cocktail de fruit, pilon de poulet, poivrons
- Paella végétarienne : riz, tomate, poivrons, petits pois

Nos sauces :

- Sauce à la pomme : jus de pommes, fond brun, base roux, crème
- Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, poivrons
- Sauce citron-thym : fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron

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

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



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates rondelles Macédoine	Salade de riz Blé provençal	Pâté de campagne*	Salade mélangée AB Duo de crudités	Betteraves Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Haut de cuisse au jus	Jambon grill* au jus	Colin poêlé	Lasagnes bolognaise	Bœuf bourguignon AB
Légumes Féculents	Lentilles	Epinards béchamel	Brocolis AB	***	Pâtes
Produit laitier	Coulommiers	Edam AB	Carré président	Yaourt fermier	Tartare
Dessert	Fruit AB Fruit 2	Compote pomme poire Compote 2	Mousse chocolat	Fruit Fruit 2	Twibio Biscuits
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson	Galette végétale	Surimi mayonnaise	Lasagne au saumon	Omelette
<u>Sans porc</u>		Galette végétale	Surimi mayonnaise		

Les familles d'aliments

*présence de porc

- 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

Blé provençal : blé, poivron, tomate, ail, herbes, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce moutarde à l'ancienne : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutard à l'ancienne



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

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 <i>Menu Américain</i>	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Concombre à la crème	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	Taboulé oriental	Coleslaw	Salade de pâtes Salade de lentilles
Plat principal	Colombo de dinde	Roti de porc aveyronnais*	Haché de veau au jus	Nuggets de poulet	Poisson meunière
Légumes Féculents	Boulgour	Choux fleurs	Courgettes béchamel	Frites au four + ketchup	Haricots verts
Produit laitier	Gouda	Fromage fouetté	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé	Camembert
Dessert	Flan caramel Ile gourmande	Compote pomme banane Compote 2	Fruit	Brownies	Fruit Fruit 2
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson	Veggie burger		Nuggets de blé	
<u>Sans porc</u>		Veggie burger			

Les familles d'aliments :

*présence de porc



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

Nos salades et plats composés :

Céleri rémoulade : céleri râpés, sauce rémoulade

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

Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw

Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade de lentilles : lentilles vertes, huile d'olive, ciboulette, vinaigrette

Nos sauces :

Colombo : bouillon volaille, base roux, épices colombo (curcuma, cumin)



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

La semaine des saveurs

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulé au fromage Tarte aux légumes	Carottes râpées à l'orange  Salade Waldorf	Salade de riz	Saucisson à l'ail* Œuf mayonnaise	Perles aux légumes Salade californienne
Plat principal	 Sauté de porc à la forestière 	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de mouton au jus	 Sauté de poulet mariné au miel et aux abricots	Dos de colin sauce agrumes
Légumes Féculents	Salsifis Fromage ail et fines herbes	Purée de patate douce	Tajine légumes Edam 	Riz Petit moulé aux noix	Carottes au cumin Yaourt aromatisé 
Produit laitier	Fromage ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Edam 	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé 
Dessert	Compote  Compote 2	Fruit Fruit 2	Mousse au chocolat noir	Fruit  Fruit 2	Clafoutis aux fruits rouges Tarte exotique
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson	Galette végétale		Œuf mayonnaise / Filet de poisson	
<u>Sans porc</u>	Filet de poisson			Œuf mayonnaise	

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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



Nos salades et plats composés :

Salade Waldorf : Céleri, raisin sec, noix, mayonnaise, crème fraîche, herbes, épices

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Perles aux légumes : pâte perle, tomate, maïs, petits pois, poivron, sauce vinaigrette, ail, persil, échalotte.

Salade californienne : riz, maïs, ananas, carottes, vinaigrette, raisin, poivron

Tajine de légumes : carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Nos sauces :

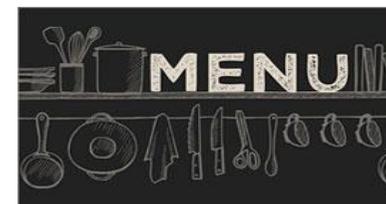
Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

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

Marinade miel citron : jus de volaille, base roux, miel, abricot, gingembre, coriandre, curcuma, cumin

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

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

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves Duo de crudités	Salade de pâtes Blé provençal	Macédoine	Riz au thon Salade de lentilles	Salade mélangée Poireaux vinaigrette
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Filet de poulet au jus	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pâtes carbonara*
Légumes Féculents	Semoule	Epinards béchamel 	Lentilles	Haricots verts 	***
Produit laitier	Tomme blanche	Vache Picon	Fromage blanc vanille	Carré président	Buchette mélangée
Dessert	Compote pomme Compote 2	Crème vanille Mousse au chocolat	Fruit 	Flan chocolat Maestro vanille	Fruit Fruit 2
<u>Sans viande</u>	Veggie burger	Galette végétale			Pâtes au poisson
<u>Sans porc</u>					Pâtes au poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc



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

Nos salades et plats composés :

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

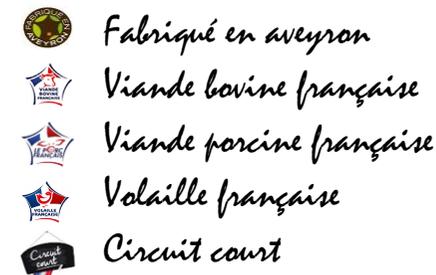
Salade pâte : pâte, tomate, maïs, vinaigrette.

Blé provençal : blé, poivron, tomate, ail, herbes, vinaigrette

Riz au thon : riz, thon, olives, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles vertes, huile d'olive, ciboulette, vinaigrette

Pâtes carbonara : pâtes, crème, lardons



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.