



AUSSONNE


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette* Œuf mayonnaise	Carottes râpées Macédoine		Concombre Radis	Salade de pomme de terre Riz niçois
Plat principal	Filet de poulet au jus	Haché de veau sauce au poivre		Dos de colin sauce citron	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Semoule		Pâtes	Petit pois
Produit laitier	Edam	Petit moulé		Tomme noire	Yaourt sucré
Dessert	Fruit 1 Fruit 2	Flan caramel Ile gourmande		Compote de pommes Compote 2	Fruit 1 Fruit 2

Sans viande

Œuf mayonnaise/Filet de poisson

Galette végétale

Steak de soja

Sans porc

Œuf mayonnaise

Steak de soja

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:

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette

Riz niçois : riz, poivrons verts et rouges, maïs, tomates, thon, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre

Sauce au citron : base roux, fumet de poisson, crème, jus de citron

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



La semaine de l'Europe

AUSSONNE	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	Duo de crudités Tartare de courgettes	Crêpe au fromage Pizza au fromage	Salade grecque	Chou rouge vinaigrette Coleslaw	Tomates rondelles Salade verte
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet à la hongroise	Jambon grill au jus*	Colin fish and chips	Choucroute garnie*
Légumes Féculents	Lentilles	Haricots verts vapeurs	Riz	Potatoes + mayonnaise	***
Produit laitier	Chèvre	Yaourt à la vanille	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat Crème vanille	Fruit 1 Fruit 2	Compote pomme fraise	Fruit 1 Fruit 2	Flan pâtissier Gâteau basque
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Steak de soja	Veggie burger		Choucroute de la mer Choucroute de la mer

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 râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Tartares de courgettes :** courgettes, pommes, carottes, raisins secs, vinaigrette
- Salade grecque :** tomate, concombre, feta, olives noires, vinaigrette
- Coleslaw :** chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw
- Choucroute garnie :** chou, pommes vapeurs, saucisse de francfort, saucisson à l'ail
- Choucroute de la mer :** chou, pommes vapeurs, filet de poisson












Nos sauces :

Sauce à la hongroise : bouillon de volaille, concentré de tomate, crème, vin blanc, paprika, sel, poivre, thym, laurier

-  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	Taboulé Salade de lentilles	Concombre  Carottes râpées	Tarte au fromage	Pâté de campagne* Surimi mayonnaise	Salade de haricots verts Tomate croq sel
Plat principal	 Saucisse aveyronnaise 	Aiguillette de poulet au jus	 Roti de porc aveyronnais* 	Poisson meunière	 Sauté de bœuf à la provençale
Légumes Féculents	Courgettes persillées	Purée de pomme de terre	Carottes au cumin 	Choux fleurs béchamel 	Pâtes
Produit laitier	Gouda 	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier 	Chanteneige	Camembert 
Dessert	Compote pomme abricots Compote 2	Fruit 1 Fruit 2	Madeleine	Flan vanille Crème chocolat	Fruit 1 Fruit 2
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Filet de poisson	Galette végétale	Omelette Omelette	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise	Boulette végétale

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

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

Salade de lentilles : lentilles, ciboulette, vinaigrette

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

Nos sauces :

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

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



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



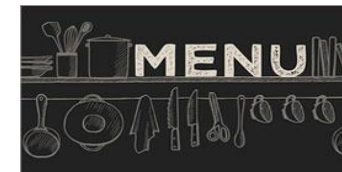
Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

**Salade de riz
Blé provençal**

Jambon grill au jus*

Trio de légumes

Fromage fouetté

**Maestro chocolat
Ile gourmande**

**Betteraves
Macédoine**

Bœuf braisé

Blé

Yaourt sucré

**Fruit 1
Fruit 2**

Persillade de pomme de terre

Cordon bleu

Petit pois

Coulommiers

Fruit



Sans viande
Sans porc

Steak de soja
Steak de soja

Veggie burger

Calamars à la romaine

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, tomates, carottes, poivrons, olives noires, herbes aromatiques, vinaigrette
- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette

- 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	Carottes râpées Tartare de courgettes	Crêpe au jambon* Pizza au fromage	Macédoine	Salade de pâtes au thon Salade maya	Concombre  Salade verte
Plat principal	Sauté de porc au caramel*	Boulette de bœuf à la tomate	Filet de poulet au jus	Colin poêlé	Parmentier de canard 
Légumes Féculents	Potatoes	Cougettes vapeurs	Riz 	Ratatouille	***
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Tartare	Mimolette	Emmental 	Yaourt fermier 
Dessert	Fruit 1  Fruit 2	Compote de pomme  Compote 2	Flan caramel	Fruit 1 Fruit 2	Crumble aux pommes Tarte à l'abricot
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Pizza au fromage /boulette végétale Pizza au fromage	Galette végétale		Brandade de morue

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:

Tartares de courgettes : courgettes, pommes, carottes, raisins secs, vinaigrette

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, tomate, vinaigrette

Salade Maya : blé, poivrons, maïs, quinoa, concombre, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce caramel : préparation caramel, bouillon, fond brun, sucre, base roux

Sauce tomate : fond brun, bouillon, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux,



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

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



Betteraves

Duo de crudités

Aiguillette de poulet au jus

Lentilles

Buchette mélangée

Fruit 1

Fruit 2

Steak de soja

Taboulé

Goulash de veau

Choux de Bruxelles

Petit suisse sucré

Fruit

Veggie burger

Saucisson à l'ail*

Œuf mayonnaise

Poisson meunière

Haricots verts persillés

Carré président

Maestro vanille

Crème chocolat

Œuf dur mayonnaise
Œuf dur mayonnaise

Radis

Salade verte

Pâtes carbonara*

Fromage

Compote pommes

abricots

Compote 2

Pâtes au poisson
Pâtes au poisson

Sans viande
Sans porc

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:

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, céleri, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce goulash : fond brun, bouillon boeuf, paprika, crème, base roux, oignon

Sauce carbonara : base roux, crème, lardons, sel, poivre



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.

Vivez la Fraîch'attitude !

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte aux légumes	Salade grecque Carottes râpées	Salade de riz au thon	Melon Tomate croq sel	Concombre Salade verte
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de dinde aux poivrons	Rôti de porc aveyronnais*	Poisson pané	Lasagne bolognaise
Légumes Féculeux	Haricots beurre persillés	Semoule	Choux fleurs persillés	Pâtes	***
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Tomme noire	Camembert	Petit suisse aromatisé	Emmental
Dessert	Pêche	Flan à la vanille Ile gourmande	Compote pomme ananas	Eclair au chocolat Millefeuille	Fraise
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Galette végétale	Nuggets de blé Nuggets de blé		Brandade de morue

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:

Tarte aux légumes : courgettes, tomate, mozzarella, pesto

Salade de lentilles : lentilles, ciboulette, vinaigrette

Salade grecque : tomate, concombre, feta, olives noires, vinaigrette

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce aux poivrons : bouillon de volaille, sauce tomate, base roux, ail, persil, poivrons



- 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
Américain**

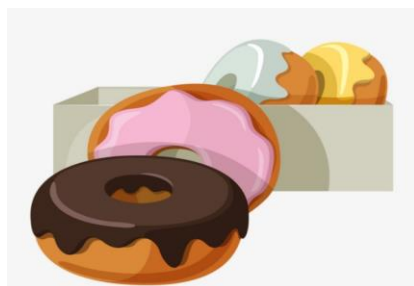
Vendredi

Entrée	Salade de pâtes Salade de pomme de terre au thon	Tomate rondelles Macédoine	Crêpe au fromage	Salade mélangée Coleslaw	Taboulé Riz niçois
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Jambon grill au jus*	Haché de veau au jus	Nuggets de poulet	Dos de colin au thym et au citron
Légumes Féculeux	Courgettes vapeurs	Lentilles	Epinards béchamel 	Potatoes + ketchup	Carottes vapeurs
Produit laitier	Yaourt sucré 	Chanteneige	Tartare	Gouda 	Carré ligueil
Dessert	Fruit 1 Fruit 2	Compote de pomme Compote 2 	Mousse au chocolat	Donut	Fruit 1  Fruit 2
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Steak de soja	Pizza au fromage Pizza au fromage	Veggie burger	Nuggets 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 pâtes : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carotte, sauce coleslaw

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

Riz niçois : riz, poivrons verts et rouges, maïs, tomates, thon, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Carbonade : fond brun, bouillon boeuf, oignon, thym, laurier, bière, pain d'épices

Sauce thym, citron : 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 votre service



Jeudi

Repas stock tampon

Vendredi

Repas froid

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Entrée	Salade de pomme de terre Farfalle au poulet	Chou rouge vinaigrette Concombre à la crème	Salade napolitaine	Betteraves	Tomate
Plat principal	Boulette de bœuf sauce barbecue	Sauté de poulet aux olives	Colin poêlé	Raviolis pur bœuf	Jambon blanc*
Légumes Féculents	Choux fleurs vapeur	Pommes sautées	Haricots verts persillés	***	Salade de riz
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Compote	Edam
Dessert	Fruit 1 Fruit 2	Fruit 1 Fruit 2	Maestro chocolat	Biscuits	Fruit 1 Fruit 2
<u>Sans viande</u>	Boulette végétale	Galette végétale	Lasagne au saumon	Œuf dur mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
<u>Sans porc</u>					

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, maïs, tomate, vinaigrette





Salade napolitaine : Pâtes, tomates, courgettes, olives noires, vinaigre Balsamique, herbes aromatiques (basilic, origan, romarin, thym), vinaigrette.

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce barbecue : concentré de tomate, préparation barbecue, sucre



-  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.