



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	***	Taboulé	Betteraves	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	<b>Boulette de bœuf BIO sauce milanaise</b>	<b>Colin sauce agrumes</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b>	<b>Omelette</b>	<b>Moqueca au poulet</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boulgour</b>	<b>Haricots verts méridionaux</b>	<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Choux fleurs béchamel</b>	<b>Riz jaune</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Yaourt fermier</b>	<b>Cantal</b>	***	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	***
DESSERT	<b>Fruit</b>	***	<b>Compote de pomme</b>	***	<b>Salade d'ananas</b>

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

\*\*\*

Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

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

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette

**Salade brésilienne :** coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

**Sauce milanaise :** roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

**Sauce agrumes :** roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons

**Sauce moqueca :** roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

**Sauce moqueca :** roux blanc, fumet de poisson, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin



\*\* Aide UE à destination des écoles

- Euf 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<sup>er</sup> 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	***	Céleri mayonnaise	***	Cœur de batavia	***
PLAT PRINCIPAL	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf stroganov</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Parmentier de canard</b>	<b>Palet montagnard</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Brocolis persillés</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Epinards béchamel</b>	***	<b>Carottes méridionales</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse nature + sucre</b>	<b>Edam</b>	***	<b>Vache qui rit</b>
DESSERT	<b>Maestro chocolat</b>	***	<b>Crème vanille</b>	<b>Cake maison à la vanille</b>	<b>Fruit</b>

Sans viande

Croc fromage

Colin sauce citron

\*\*\*

Brandade de morue

\*\*\*

## 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

## Compositions

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, champignons, moutarde

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

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

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

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

Palet montagnard : protéine de blé, carottes, épinards, oignons, fromage



\*\* Aide UE à destination des écoles

- 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<sup>er</sup> 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
PLAT PRINCIPAL	*** Saucisse aveyronnaise au jus*	*** Rôti de dinde au jus	Blé provençal Haut de cuisse rôti	*** Colin fish and chips	Radis beurre Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Emmental	***	Pont l'évêque à couper	Yaourt nature + sucre
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit	Flan chocolat	***

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● 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

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

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<sup>er</sup> 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	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	***
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf	Colin poêlé	Gratin de tortis à la provençale	Rôti de porc aveyronnais*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé	Petits pois / carottes	***	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	***	***	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille	***	Mousse au chocolat	Paris Brest	Fruit

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

\*\*\*

\*\*\*

Croc veggie tomate

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● 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

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

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil

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

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

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

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

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<sup>er</sup> 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	Meilleure Qualité <b>Betteraves</b>	Meilleure Qualité <b>Salade de blé</b>	Meilleure Qualité <b>Duo de choux vinaigrette</b>	Meilleure Qualité <b>***</b>	Meilleure Qualité <b>Concombre vinaigrette</b>
PLAT PRINCIPAL	<b>Grignotines de porc sauce barbecue*</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Brandade de merlu</b>	<b>Sauté de poulet forestière</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes sautées</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Duo pomme de terre/carottes</b>	<b>***</b>	<b>Semoule</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Carré montsurais à couper</b>	<b>***</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Yaourt brassé fraise</b>	<b>***</b>
DESSERT	<b>***</b>	<b>Fruit</b>	<b>***</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan vanille</b>

Sans viande

Colin sauce Nantua

\*\*\*

Escalope panée végétale

Gratin de poisson

### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● 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

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette  
Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, vinaigrette  
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre  
Sauce forestière : roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail  
Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacé, tomate concentré, vin blanc, ail  
Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry  
Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, ail

- 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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

## Chocolat fête

AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	***	***	***	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Chèvre	Pointe de brie à couper	Fromage blanc nature + sucre	***
DESSERT	***	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

\*\*\*

Palet montagnard

\*\*\*

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● 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

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella  
Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

-  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<sup>er</sup> 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	Perles aux légumes	***	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	***
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt brassé banane	***	***	Crème anglaise
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Œuf en neige

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Perles aux légumes : pâte perle, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de blé, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

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

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

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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

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<sup>er</sup> 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  
FÉRIÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		***	Betteraves	***	***
PLAT PRINCIPAL		<b>Blanquette de poulet</b>	<b>Axoà de bœuf</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>	*** <b>Calamars à la romaine</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Poêlée printanière</b>	<b>Riz</b>	<b>Choux fleurs paprika</b>	<b>Purée de céleri</b>
PRODUIT LAITIER		<b>Yaourt fermier</b>	<b>Coulommiers à couper</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
DESSERT		<b>Fruit</b>	***	<b>Fruit</b>	<b>Clafoutis aux fruits rouges</b>

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Axoà végétarien

Galette quinoa provençale

\*\*\*

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

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

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

- 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<sup>er</sup> 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.