



## Vendredi Menu Medieval

AUSSONNE

## Lundi Végetarien

## Mardi

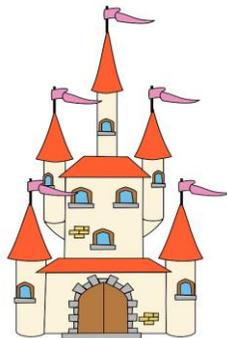
## Mercredi

## Jeudi

Entrée	<b>Salade napolì</b> <i>Persillade de pomme de terre</i>	<b>Chou blanc vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Betteraves</b> AB	<b>Pâté en croûte*</b>
Plat principal	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Sauté de porc à la forestière*</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Fricassé de volaille au citron</b>
Légumes Féculents	<b>Ratatouille</b>	<b>Haché de veau au jus</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Colin sauce à l'aneth</b>	<b>Carottes persillées</b> AB
Produit laitier	<b>Petit suisse aromatisé</b> AB	<b>Lentilles</b> AB	<b>Yaourt fermier</b> Circuit court	<b>Pâtes</b>	<b>Tartare</b>
Dessert	<b>Fruit</b> <b>Fruit 2</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fruit</b> AB	<b>Camembert</b>	<b>Beignets aux pommes</b>
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>		<b>Galette végétale</b>	<b>Calamars à la romaine</b>		<b>Œuf mayonnaise/filet de poisson</b> <b>Œuf mayonnaise</b>

### Les familles d'aliments :

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



#### **Nos salades et plats composés :**

**Salade napolì :** pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

**Taboulé :** semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

#### **nos sauces :**

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

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

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

\* présence de porc



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  
Végétarien

Entrée	Salade de riz mexicaine	Crêpe au jambon*	Coleslaw	Salade mélangée 	Chou rouge vinaigrette 
Plat principal	Piémontaise Gardiane de bœuf 	Crêpe au fromage Aiguillette de poulet au jus	Poissonnette + citron	Macédoine Parmentier de canard 	Carottes râpées Boulette tomate basilic
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Choux fleurs persillés 	Pâtes à la tomate 	***	Semoule
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Chanteneige	Petit suisse sucré	Petit moulé
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Flan chocolat	Crêpe à la vanille	Madeleine Biscuit	Fruit Fruit 2
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Boulette végétale	Crêpe au fromage/ Filet de poisson Crêpe au fromage		Brandade de morue	

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Salade de riz mexicaine** : riz, maïs, haricots rouges, vinaigrette  
**Coleslaw** : chou blanc, carottes rapées, sauce coleslaw  
**Salade mélangée** : chicorée, scarole, frisée, batavia

**Parmentier de canard** : purée de pomme de terre, éfiloché de canard

### nos sauces :

**Sauce gardiane** : bouillon bœuf, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, laurier, thym, cumin, olive noire

\* présence de porc



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  
végétarien**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Macédoine</b> <b>Céleri rémoulade</b>	<i>Persillade de pomme de terre</i> <i>Salade napoléon</i>	<b>Duo de crudités</b>	<b>Rosette*</b> <b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Salade mélangée</b> <b>Betteraves</b>
Plat principal	<b>Jambon grill sauce au poivre*</b>	<i>Pizza au fromage</i>	<b>Haché de bœuf au jus</b>	<b>Filet de poulet tandoori</b>	<b>Pennes à la sicilienne</b>
Légumes Féculents	<b>Blé</b> 	<i>Légumes du marché</i>	<b>Pommes vapeurs</b>	<b>Carotte vichy</b> 	***
Produit laitier	<b>Fromage fouetté</b>	<i>Fromage blanc vanille</i>	<b>Gouda</b> 	<b>Buchette mélangée</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>
Dessert	<b>Mousse chocolat</b> <b>Flan vanille</b>	<b>Fruit</b>  <b>Fruit 2</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Fruit</b> <b>Fruit 2</b>	<b>Biscuit lait noisette</b>  <b>Biscuit</b> 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson Filet de poisson		Omelette	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise	

## Les familles d'aliments :

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

### **Nos salades et plats composés :**

**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette.

**Duo de crudités :** Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette

**Salade mélangée :** chicorée, scarole, frisée, batavia

**Pennes à la sicilienne :** pâtes, thon, tomates, épices

### **nos sauces :**

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

**Sauce tandoori :** Bouillon de volaille, crème, base roux, épices tandoori

\* présence de porc



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**  
**St Patrick**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
**vegetarien**

	Lundi	Mardi St Patrick	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Salade de pâtes au thon	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Riz niçois	Irish stew	Fricassé de dinde	Crêpe au jambon*	Salade printanière
Légumes Féculents	Cordon bleu	Mashed potatoes	Brocolis béchamel	Poisson meunière	Paella végétarienne
Produit laitier	Petits pois cuisinés	Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Ratatouille	***
Dessert	Yaourt sucré	Muffin	Flan vanille	Edam	Petit moulé
	Fruit Fruit 2			Fruit Fruit 2	Compote Compote 2
	Escalope panée végétale	Filet de poisson	Galette végétale		
	Sans viande Sans porc				

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique  
Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, tomates, poivrons, oignons

### Nos sauces :

Irish stew : sauté de boeuf à l'irlandaise

\* présence de porc



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 Vegetarien
Entrée	Betteraves Coleslaw	Piémontaise Salade camarguaise	Rosette*	Concombre vinaigrette Salade mélangée	Salade napolitain Salade de lentilles
Plat principal	Filet de poulet à la crème	Quiche aveyronnaise	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaises	Omelette
Légumes Féculents	Rosties de légumes	Haricots verts méridional	Choux de Bruxelles	***	Carottes persillées
Produit laitier	Gouda	Camembert	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt fermier au citron
Dessert	Compote de pommes Compote	Mousse chocolat Crème dessert	Fruit	Fruit Fruit 2	Palmier Biscuit
<b>Sans viande</b>	Filet de poisson	Galette végétale	Œuf mayonnaise/ Calamars à la romaine Œuf mayonnaise	Lasagne au saumon	
<b>Sans porc</b>		Galette végétale			

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise  
**Salade napolitain :** pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

\* présence de porc

-  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

vos services de restauration pour en bénéficier.



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Vegetarien	Vendredi Menu de Pâques
Entrée	Betteraves Carottes râpées	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre Perles de légumes	Macédoine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Risoni au thon Sauté de dinde au curry	Poissonnette + citron	Œuf à la florentine	Sauté de bœuf aux petits légumes
Légumes Féculents	Lentilles	Haricots beurre persillés	Pâtes 	***	Riz 
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 	Chanteneige	Carré ligueil	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté
Dessert	Fruit Fruit 2	Compote pomme poire Compote 	Maestro vanille	Fruit  Fruit 2	Fouace et chocolat
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Nuggets de blé Nuggets de blé	Filet de poisson			Filet de poisson

## Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique  
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Œuf à la florentine : oeuf dur, épinards béchamel, fromage râpé

### Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon, fond brun, crème, base roux, curry

\* présence de porc



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  
Vegetarien**

**Vendredi**

Entrée	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Roulé au fromage</b>	<b>Salade mélangée</b>	<b>Salade de pâtes arlequin</b>	<b>Betteraves</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	 <b>Sauté de porc à la moutarde*</b>	 <b>Raviolis pur bœuf</b>	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Colin sauce thym citron</b>
Légumes Féculents	<b>Blé</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	***	<b>Duo pomme de terre/ carottes</b>	<b>Semoule</b>
Produit laitier	<b>Fromage blanc vanille</b>	<b>Carré président</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Gouda</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Madeleine</b>
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Filet de poisson	Boulette végétale Boulette végétale	Brandade de morue		

Les familles d'aliments :

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

**Nos salades et plats composés :**

- Céleri rémoulade :** céleri râpé, sauce rémoulade
- Salade mélangée :** chicorée, scarole, frisée, batavia
- Salade de pâtes arlequin :** pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

**Nos sauces :**

- Sauce moutarde :** fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde
- Sauce citron-thym :** fumet de poisson, crème, base roux, thym, jus de citron

*Bonnes vacances !*



\* présence de porc

- 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  
Vegetarien**

Entrée		Piémontaise	Concombre vinaigrette <sup>AB</sup>	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz
Plat principal		Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise*	Pâtes à la campagnarde* <sup>AB</sup>	Tortilla pomme de terre/oignons
Légumes Féculents		Haricots verts persillés	Lentilles	***	Ratatouille <sup>AB</sup>
Produit laitier		Camembert	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisse sucré
Dessert		Compote de pomme <sup>AB</sup>	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>		Galette végétale	Colin poêlé Colin poêlé	Pâtes au poisson Pâtes au poisson	

Les familles d'aliments :

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

**Nos salades et plats composés :**

**Piémontaise :** Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

**Salade de riz :** riz, maïs, tomates, vinaigrette

**Pâtes à la campagnarde :** pâtes, champignons, lardons, crème

\* présence de porc



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.