



Vendredi Menu Medieval

AUSSONNE

Lundi Végetarien

Mardi

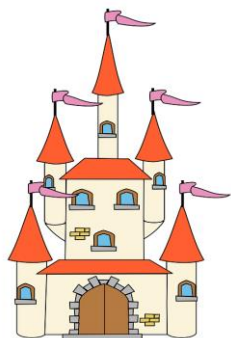
Mercredi

Jeudi

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

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

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 : pates, 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

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
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Filet de poisson	Galette végétale		

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

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 napolì : 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

votre service 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*	Sauté de dinde au curry	Poissonnette + citron	Œuf à la florentine	Viande 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
Sans viande Sans porc	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	Céleri rémoulade	Roulé au fromage	Salade mélangée	Salade de pâtes arlequin	Betteraves
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc à la moutarde*	Raviolis pur bœuf	Nuggets de blé	Colin sauce thym citron
Légumes Féculents	Blé	Choux fleurs persillés	***	Duo pomme de terre/ carottes	Semoule
Produit laitier	Fromage blanc vanille	Carré président	Coulommiers	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Compote pomme fraise	Crème dessert	Madeleine
<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 ^{AB}	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz
Plat principal		Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise*	Pâtes à la campagnarde* ^{AB}	Tortilla pomme de terre/oignons
Légumes Féculents		Haricots verts persillés	Lentilles	***	Ratatouille ^{AB}
Produit laitier		Camembert	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisse sucré
Dessert		Compote de pomme ^{AB}	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.