



Menus du 08 au 12 Janvier 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi **Epiphanie**

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Betteraves vinaigrette

Macédoine

Bœuf provençal

Blé

Petit suisse aromatisé

Fruit

Fruit 2

Persillade de pomme de terre

Perles aux légumes

Boulette d'agneau sauce brune

Haricots beurre méridionals

Livarot à couper



Compote de pomme

Compote pomme abricots

Chou rouge vinaigrette

Coeur de palmier



Edam

Flan caramel

Flan vanille

Brandade de morue

Salade de lentilles

Riz nicois

Colin sauce thym citron

Choux fleurs persillés

Vache qui rit

Fruit

Fruit 2

Carottes râpées

Cœur de scarole

Paella végétarienne

Yaourt sucré

Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Boulette végétale sauce tomate



produits

Les familles d'aliments :







Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Nos salades et nos plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Perles légumières: perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette Riz nicois: riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

Présence de porc *

Œuf de France



Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale: roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

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 1er 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



Menus du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi Mardi Mercredi Vendredi Jeudi AUSSONNE Velouté de courgette Pâté de campagne* **Taboulé** Coleslaw Salade de riz Entrée Salade Marco Polo Céleri rémoulade Pennes au poulet **Pomelo** Œuf mayonnaise Haut de cuisse au jus Plat principal Saucisse avevronnaise* Paupiette de veau à la moutarde Gnocchi à la crème Poisson meunière Emincé de poulet mater Accompagnement Ratatouille Lentilles cuisinées **Brocolis méridionals** Carottes persillées **Produit laitier Saint Nectaire** Yaourt aux fruits mixés Petit suisse sucré Petit moulé **Mimolette Galette bretonne** Mousse au chocolat Fruit Fruit Maestro vanille Dessert Petit beurre Flan chocolat Fruit 2 Maestro chocolat Fruit 2 Sans viande *** Galette lentilles boulgour Palet maraicher Omelette Œuf mayonnaise Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de riz: riz, maïs, tomate, vinaigrette Coleslaw: Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Nos salades et nos plats composés :

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)





Menus du 22 au 26 Janvier 2024



Mardi Mercredi Vendredi AUSSONNE Lundi Jeudi Salade de pomme de terre Macédoine Tarte au fromage Duo de crudités méditerranéenne Salade de haricots verts Entrée Risoni au thon **Betteraves vinaigrette Quiche lorraine*** Coeur de palmier AB Plat principal Tortellini provencal Poisson pané Aiguillette de poulet au jus Jambon blanc* Sauté de veau aux olives Farfalle (S) Accompagnement Jardinière de légumes Choux de Bruxelles à la tomate Purée de pomme de terre Produit laitier Pointe de brie à couper Petit suisse aromatisé Yaourt sucré Gouda **Tartare** Flan vanille Fruit Compote pomme banane Madeleine Fruit Dessert Fruit 2 Compote pomme pêche Mini cake framboise Fruit 2 Flan caramel Sans viande *** Croc fromage Calamars à la romaine Colin sauce nicoise Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes Produits céréaliers. produits féculents et légumes secs



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence Risoni au thon: Pâtes, thon, poivrons grilles, tomates mi-sechees et olives noires Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Tortellini provencal: pâtes, ricotta, épinards

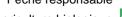
Présence de porc *

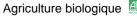
















Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil Sauce nicoise: roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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 1er 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'oriente r toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi chandeleur	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Rosette*	Velouté de potiron
	Céleri rémoulade	Perles aux légumes	Coleslaw		Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette 🔵
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionals	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Emmental	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel	Crêpe vanille	Fruit
	Maestro vanille	Fruit 2	Flan chocolat	·	Fruit 2
Sans viande	Hoki sauce curry	***	***	Thon mayonnaise/Paupiette du pêcheur sauce forestière	Tartiflette végétarienne
<u> </u>	<u>Les familles d'aliments</u>	S	umes Produits céréaliers, uits 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



Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise Perles légumières: perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette: pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

Nos salades et nos plats composés :

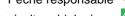
Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème Sauce forestière: roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon Présence de porc *

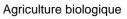
















Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er 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'oriente r toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





RESTAURATION SCOLAIR

Menus du 05 au 09 Février 2024



Jeudi Lundi Mardi Vendredi AUSSONNE Mercredi nouvel an chinois Nem au poulet Persillade de pomme de terre Salade de pâtes napoli Saucisson à l'ail* **Betteraves vinaigrette** Entrée Pennes au poulet Riz nicois Œuf mavonnaise Samoussa aux légumes **Pomelo** Sauté de porc au caramel* Plat principal Œufs brouillés au fromage Escalope viennoise Colin sauce armoricaine Rôti de dinde au jus Coquillette Accompagnement Epinards béchamel Riz Ratatouille Poêlée cordiale **Produit laitier Saint Paulin** Petit suisse sucré Carré de l'est à couper Petit moulé Yaourt aromatisé Fruit Mousse au chocolat Fruit Compote pomme fraise Chou vanille Dessert Fruit 2 Compote pomme ananas Fruit 2 Maestro chocolat Samoussa aux légumes / Hoki sauce Sans viande Escalope panée végétale Œuf mayonnaise / Palet montagnard

Les familles d'aliments :

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué en aveyron

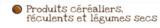
Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française









Nos salades et nos plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Riz nicois: riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette Penne au poulet : pennes, poulet, tomate, vinaigrette

Salade napoli: maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil Poêlée cordiale: haricots verts, carottes, courgettes

Nos salades et nos plats composés :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon Sauce caramel: fond brun, sucre, oignon

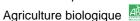
Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

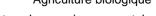
Présence de porc *

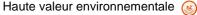
Œuf de France



Pêche responsable









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 1er 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'oriente r toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





CENTRE DE LOISIRS

Menus du 12 au 16 Février 2024



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi AUSSONNE Entrée Duo de crudités Velouté pomme de terre poireaux Pâté de campagne* Taboulé Cœur de laitue Goulash de bœuf Plat principal Poisson pané Sauté de poulet sauce normande **Croc fromage** Paella au poulet Pommes sautées Haricots beurre méridionals Brocolis persillés Carottes persillées *** Accompagnement **Produit laitier** Edam Yaourt sucré **Petit louis** Petit suisse aromatisé Camembert à couper Dessert Fruit Madeleine Flan chocolat Fruit **Compote pomme banane** Sans viande *** Colombo de poisson Navet mayonnaise/Gratin de poisson Paella végétarienne

Les familles d'aliments :

Appellation d'origine protégée

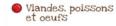
Fabriqué en aveyron

Volaille française

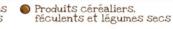
Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2









Nos salades et nos plats composés :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil Velouté pomme de terre poireaux : bouillon de légumes, pomme de terre, poireaux, oignon, carottes, crème Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Paella végétarienne: riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

Présence de porc *



Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)

Nos salades et nos plats composés :

Sauce normande : roux blanc, crème, bouillon de volaille

Sauce goulash: roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, herbe laurier, herbe de provence, tomate concentré, paprika,

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 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 1er 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'oriente toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





CENTRE DE LOISIRS

Menus du 19 au 23 Février 2024



Mardi Jeudi Vendredi Lundi Mercredi AUSSONNE Entrée Persillade de pomme de terre Coleslaw Mortadelle* Chou rouge vinaigrette Salade de riz au thon Haut de cuisse au jus Colin sauce à l'orange Sauté de porc à la moutarde* Boulette de bœuf à la tomate Plat principal Sauce bolognaise végétale Emincé de poulet mater Accompagnement Salsifis persillés Purée de potiron Choux fleurs béchamel **Torsades** Poêlée courgette champignons **Produit laitier** Carré président Pointe de brie à couper Petit suisse nature + sucre Vache qui rit Yaourt aromatisé Fruit 🍩 Dessert Fruit **Galette bretonne** Eclair au chocolat Compote de pomme Sans viande Boulette végétale à la tomate Tarte au fromage Surimi mavonnaise Omelette Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers. produits Légumes & fruits féculents et légumes secs laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Coleslaw: Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

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

Nos salades et nos plats composés :

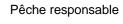
Sauce moutarde: bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil Sauce tomate : tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre Sauce à l'orange : fumet de poisson, roux blanc, jus d'orange, oignon, crème, ail

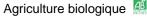
Présence de porc *

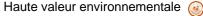














Sauce bolognaise végétale: égréné végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

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 1er 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.