



AUSSONNE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Coleslaw
Plat principal	Cordon bleu	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf sauce au poivre	Colombo de porc*	Dos de colin au citron
Légumes Féculents	Pomme rissolées	Brocolis AB	Riz	Haricots beurre	Boulgour
Produit laitier	Edam AB	Chanteneige	Fromage blanc vanille	Fromage AB	Petit suisse aromatisé AB
Dessert	Compote pomme poire	Mousse chocolat	Fruit AB	Flan caramel	Fruit
	Filet de poisson	Galette végétale	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger	

Sans viande  
Sans porc

### Les familles d'aliments :

\*présence de porc

#### Nos salades et plats complets :

Salade de pâtes : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.

#### Nos sauces :

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

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

Colombo : bouillon volaille, base roux, épices colombo (curcuma, cumin)

● 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

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**  
Halloween

**Vendredi**

Entrée	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Crêpe au jambon*</b>	<b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Cheveux de sorcière</b>	
Plat principal	<b>Jambon grill au jus*</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Poisson pané + citron</b>	<b>Tentacules de monstre à la bolognaise</b>	
Légumes Féculents	<b>Potatoes</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Carottes persillées</b>	***	
Produit laitier	<b>Vache Picon</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Tartare</b>	<b>Mimolette</b>	
Dessert	<b>Maestro vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme</b>	<b>Crumble de pommes empoisonnées</b>	
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Galette végétale Galette végétale	Tarte au fromage/Steak de soja		Pâtes au 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 complets :

- Céleri rémoulade** : céleri râpés, sauce rémoulade.
- Salade de pomme de terre** : pomme de terre, tomate, maïs, vinaigrette
- Cheveux de sorcière** = betteraves râpées vinaigrette
- Tentacules de monstre à la bolognaise** = pâtes bolognaise



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 VBP. Conformément à l'Article R612-15 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**

	Lundi	Mardi <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 <b>Rosette*</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Salade de pâtes au thon</b>	<b>Duo de crudités</b>	<b>Soupe de légumes</b>
Plat principal	<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Salade Waldorf</b>	***	<b>Poireaux vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>
Légumes Féculents	 <b>Blanquette de dinde</b>	<b>Tajine de légumes</b>	 <b>Gardiane de bœuf</b>	<b>Poisson meunière</b>	 <b>Lasagnes bolognaises</b>
Produit laitier	<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule</b> 	<b>Choux fleurs persillés</b> 	<b>Purée de pomme de terre</b>	***
Dessert	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Carré ligueil</b>	<b>Emmental</b> 	<b>Petit suisse aromatisé</b>
	<b>Fruit</b>  <b>Fruit 2</b>	<b>Compote pomme abricots</b> <b>Compote 2</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Fruit</b> <b>Fruit 2</b>	<b>Cookie</b>  <b>Biscuit</b>
	<b>Œuf mayonnaise/Filet de poisson</b> <b>Œuf mayonnaise</b>		<b>Omelette</b>		<b>Lasagne au saumon</b>
	<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>				

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 Waldorf :** Céleri, raisin sec, noix, mayonnaise, herbes, épices

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

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

**Tajine de légumes :** carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Nos sauces :

**Blanquette :** base roux, crème, vin blanc, champignons, carottes, bouquet garni

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



*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**  
*Végétarien*

**Vendredi**

Entrées		Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées	Pizza au fromage
Plat principal		Perles aux légumes	***	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage
Légumes Féculents		 Boulette de bœuf à l'orientale	Haut de cuisse au jus	Chili sin carne	Colin poêlé
Produit laitier		Brocolis	Lentilles 	Riz	Haricots beurre
Dessert		Edam	Tartare	Yaourt fermier 	Fromage 
		Twibio  Biscuit	Flan caramel	Fruit  Fruit 2	Maestro vanille Ile gourmande

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale

Galette végétale

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 :

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

**Perles aux légumes :** pâtes perles, tomate, maïs, petits pois, poivrons, vinaigrette, ail, persil, échalote

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

**Chili sin carne :** Haricots rouges, tomates concassées, poivrons

Nos sauces :

**Sauce orientale :** fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, 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**  
*Végétarien*

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrées	Salade de riz Blé provençal Tarte au fromage Choux fleurs à la tomate Petit suisse sucré Fruit AB Fruit 2	Betteraves AB Macédoine Aiguillette de poulet au jus Purée de pomme de terre Coulommiers Compote pomme Compote 2 Galette végétale	Taboulé *** Sauté de porc à la moutarde* Légumes du marché Chanteneige Crème chocolat AB Poisson meunière Poisson meunière	Soupe de légumes Salade verte Carbonade de bœuf AB Pâtes Gouda Fruit Fruit 2 Omelette	Saucisson à l'ail* Surimi mayonnaise Filet de colin Carottes au cumin AB Carré président Flan pâtissier Tarte aux poires Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise
---------	---	--	---	--	--

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 :

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

**Blé provençal :** blé, poivrons, tomate, oignon, basilic, ail, vinaigrette

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

Nos sauces :

**Carbonade flamande :** fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool, pain d'épices

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



*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**

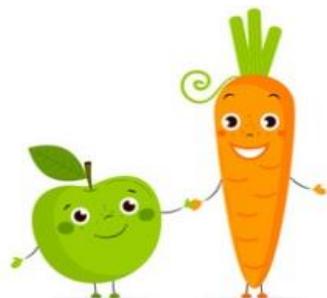
**Jeudi**

**Vendredi**

Entrées	Carottes râpées 	Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade de pâtes au thon	Salade mélangée 
Plat principal	Céleri rémoulade	Tarte aux légumes	***	Salade de lentilles ciboulette	Salade de choux fleurs
Légumes Féculents	<b>Filet de poulet à la forestière</b>	<b>Veggie burger</b> 	<b>Grignotines de porc au barbecue*</b>	<b>Poissonnette + citron</b>	 <b>Couscous</b>
Produit laitier	Blé	Haricots verts	Riz 	Epinards béchamel	***
Dessert	Camembert	Petit suisse aromatisé 	Emmental	Yaourt fermier 	Vache Picon
<u>Sans viande</u> <u>Sans porc</u>	Mousse chocolat Flan caramel Filet de poisson	Fruit Fruit 2	Gâteau basque Colin poêlé Colin poêlé	Fruit  Fruit 2	Fouace  Tarte normande Couscous végétarien

## 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 :

**Coleslaw** : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw  
**Salade de pâtes thon** : pâtes, tomates, thon, vinaigrette  
**Salade lentilles ciboulette** : lentilles verts, ciboulette, vinaigrette  
**Salade de choux fleurs** : choux fleurs, vinaigrette

**Couscous** : semoule, légumes à couscous, boulette de boeuf, merguez, épices  
**Couscous végétarien** : semoule, légumes à couscous, épices, boulette végétale

### Nos sauces :

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

vos services de restauration pour en bénéficier.



AUSSONNE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
*Végétarien*

**Vendredi**

<p>Entrées</p> <p>Plat principal</p> <p>Légumes Féculents</p> <p>Produit laitier</p> <p>Dessert</p> <p>Sans viande</p> <p>Sans porc</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit AB</p> <p>Fruit 2</p> <p>Galette végétale</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Roti de porc aveyronnais*</p> <p>Lentilles AB</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Maestro vanille</p> <p>Crème dessert</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Filet de poisson</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>***</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Petits pois aux oignons AB</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Paella végétarienne</p> <p>***</p> <p>Fromage AB</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Ile gourmande</p>	<p>Betteraves</p> <p>Salade Waldorf</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale AB</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit 2</p> <p>Omelette à la provençale</p>
---	---	---	---	---	--

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 :

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

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

**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette

**Salade Waldorf :** Céleri, raisin sec, noix, mayonnaise, herbes, épices

**Paella végétarienne :** riz, petits pois, poivrons, épices à paella, tomate

Nos sauces :

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



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**  
*Végétarien*

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
*Alsace*

**Vendredi**

<p>Entrées</p> <p>Plat principal</p> <p>Légumes Féculents</p> <p>Produit laitier</p> <p>Dessert</p> <p><b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Salade marocaine</p> <p><b>Veggie burger</b></p> <p>Purée de patate douce <b>AB</b></p> <p><b>Carré président</b></p> <p><b>Mousse au chocolat</b> <b>Flan vanille</b></p>	<p><b>Rosette*</b></p> <p><b>Œuf mayonnaise</b></p> <p><b>Haché de bœuf au jus</b> <b>AB</b></p> <p><b>Haricots verts à la tomate</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Fruit</b> <b>Fruit 2</b></p> <p>Œuf mayonnaise/ Filet de poisson Œuf mayonnaise</p>	<p><b>Macédoine</b></p> <p>***</p> <p><b>Aiguillette de poulet au jus</b></p> <p>Pâtes</p> <p><b>Buchette mélangée</b></p> <p><b>Compote de pomme</b> <b>AB</b></p> <p>Galette végétale</p>	<p><b>Salade mélangée</b> <b>AB</b></p> <p><b>Coleslaw</b></p> <p><b>Choucroute garnie*</b></p> <p>***</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Tarte à la myrtille</b></p> <p>Choucroute de la mer Choucroute de la mer</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Crêpe au jambon*</p> <p><b>Colin sauce tandoori</b></p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Fruit</b> <b>AB</b> <b>Fruit 2</b></p>
--	--	--	---	---	--

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 pâtes :** pâtes, maïs, tomate, vinaigrette
- Salade marocaine :** pois chiche, concombre, tomate, raisin sec, épices raz el hanout
- Coleslaw :** chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw

- Choucroute garnie :** chou, pomme de terre, carotte, saucisse de francfort, saucisson à l'ail
- Choucroute de la mer :** chou, pomme de terre, carotte, filet de poisson

**Nos sauces :**

- Sauce tandoori :** fumet de poisson, crème, base roux, épices tandoori

- 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**  
*Végétarien*

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Taboulé**

**Salade napolé**

**Tarte aux légumes**

**Haricots beurre**

**Petit moulé**

**Compote**   
**Compote 2**

**Betteraves**

**Poireaux vinaigrette**

**Jambon grill sauce Madère\***

**Semoule**

**Fromage blanc nature**

**Confiture**

**Salade de lentilles ciboulette**

\*\*\*

**Cordon bleu**

**Ratatouille**

**Coulommiers**

**Fruit**

**Carottes râpées**

**Macédoine**

**Lasagne bolognaise**

\*\*\*

**Emmental**

**Crème vanille**  
**Maestro chocolat**

*Menu de Noël*

**Sans viande**  
**Sans porc**

Filet de poisson  
Filet de poisson

Nugget de blé

Lasagne au saumon

*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, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

**Salade napolé :** tortis 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette

**Salade de lentilles :** lentilles vertes, vinaigrette, huile d'olive, échalote, ciboulette

**Nos sauces :**

**Sauce madère :** base roux, madère, fond brun, crème



*Fabriqué en aveyron*



*Viande bovine française*



*Viande porcine française*



*Volaille française*



*Circuit court*



AUSSONNE

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
*Végétarien*

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

**Céleri rémoulade**

**Boulette de bœuf à la tomate**

**Pommes vapeurs**

**Camembert**

**Compote pomme banane**

Boulette végétale

**Crêpe au fromage**

**Filet de poulet au jus**

**Légumes du marché**

**Yaourt sucré**

**Fruit**

Filet de poisson



**Persillade de pomme de terre**

**Dos de colin à l'aneth**

**Brocolis**

**Gouda**

**Fruit**

**Soupe de légumes**

**Chili sin carne**

**Riz**

**Fromage blanc vanille**

**Gaufre**

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 :

**Céleri rémoulade :** céleri râpés, sauce rémoulade.

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

**Chili sin carne :** Haricots rouges, tomates concassées, poivrons, épices chili



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**  
*Végétarien*

**Vendredi**

Entrée	Salade napolì	Chou rouge vinaigrette		Coleslaw	Rosette*
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*		Omelette	Poisson pané + citron
Légumes Féculents	Choux fleurs béchamel	Purée de pomme de terre		Pâtes à la provençale	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Edam		Petit suisse sucré	Vache Picon
Dessert	Fruit	Flan caramel		Fruit	Compote pomme
Sans viande Sans porc	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson			Œuf dur mayonnaise Œuf dur mayonnaise

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 Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil.  
Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court