



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Janvier 2025



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Epiphanie

Entrée	***	Persillade de pomme de terre	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	***
Plat principal	Bœuf provençal	Haut de cuisson rôti Emincé mater	Brandade de merlu	Tajine de pois chiche	Cordon bleu
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Semoule	Choux fleurs paprika
Produit laitier	Petit suisse nature + sucre	Saint Nectaire	***	Fromage blanc nature + sucre	Edam
Dessert	Fruit	***	Flan caramel	***	Brioche des rois
Sans viande	Colin sauce provençale	Palet montagnard	***	***	Croc fromage

**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

## Nos salades et nos plats composés

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

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail

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

## Nos sauces

Tajinede pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales

Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison



\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Tarte au fromage	Velouté de potiron	***
Plat principal	Galette quinoa provençale	Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne bolognaise	Emincé de poulet bio sauce tandoori
Accompagnement	Jardinière de légumes	Boulgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt fermier	Fromage fouetté	***	***	Coulommiers à couper
Dessert	Madeleine	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille
	Sans viande	***	Calamars à la romaine	Lasagne ricotta épinards chèvre	Omelette

**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

## Nos salades et nos plats composés

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

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

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Jardinière de légumes : petits pois, carottes, haricots verts, navets

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

## Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori



\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	***
Plat principal	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Pot au feu
Accompagnement	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	***
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Pointe de brie à couper	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme banane	***	***	Cake fleur d'oranger maison
	Sans viande	Hoki sauce citron	Roulé végétal	***	Potée aux légumes

**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

### Nos salades et nos plats composés

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil  
Pot au feu : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes  
Cake fleur d'oranger : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

### Nos sauces

Sauce au curry : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry  
Sauce citron : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

\*\* 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 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.

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Nouvel an chinois

Entrée	***	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	***
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Sauté de porc au caramel
Accompagnement	Lentilles cuisinées Carottes persillées	Trio de légumes Boulgour	Epinards béchamel Macaronis	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Pont l'évêque à couper	***	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Fruit	***	Compote pomme poire	Fruit	Beignet ananas

Sans viande

Escalope panée végétale

Galette lentilles boulgour

\*\*\*

\*\*\*

Œufs brouillés

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   
 ● 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

## Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette  
 Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry  
 Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate  
 Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

## Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon  
 Sauce thym citron : roux blanc, jus de citron, oignons, fumet de poisson, thym, crème liquide  
 Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon



- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Chandeleur

Vendredi

Entrée	***		***		Cœur de batavia		***	
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde		Bœuf aux olives		Croc veggie tomate		Tartiflette sans viande	
Accompagnement	Haricots beurre persillés Blé à la tomate		Purée de pomme de terre Jardinière de légumes		Brocolis méridionaux		Carottes persillées	
Produit laitier	Saint Nectaire		Petit suisse nature + sucre		Carré président		Yaourt fermier	
Dessert	Crème caramel		Fruit		***		Fruit	
Sans viande	Pizza au fromage		Hoki sauce échalotte		***		***	

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs  
 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

## Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

## Nos sauces

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, vin blanc, échalotte

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison



\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade de pois chiche à la grecque	***	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	***	
Plat principal	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles Torsades	Jambon blanc*	
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché	Edam	Pomme vapeur/ Ratatouille	
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	***	Fromage blanc nature + sucre	
Dessert	***	Fruit	***	***	Clafoutis aux fruits rouges	
	Sans viande	Galette pois et blé	***	Surimi mayonnaise	***	Calamars à la romaine

**Les familles d'aliments :** ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

## Nos salades et nos plats composés

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

Salade de poischiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, persil, vinaigrette  
Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges  
Légumes du marché : pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts, navets

## Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil  
Sauce curry : roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry  
Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe de provence, ail

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

\*\* Aide UE à destination des écoles

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.



# centre de loisirs

## Menus du 17 au 21 Février 2025

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	Salade de pâtes italienne	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
Accompagnement	Boullgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	***	Camembert à couper
Dessert	Fruit	***	***	Fruit	***
<u>Sans viande</u>	Colombo de poisson	***	Lasagne au saumon	Œuf mayonnaise	Boulette végétale sauce orientale

**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

### Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan  
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.

### Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales  
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

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 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.



# centre de loisirs

## Menus du 24 au 28 Février 2025

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	***	Crêpe au fromage	***	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Pilon de poulet rôti	Saucisse aveyronnaise	Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Trio de légumes	Lentilles cuisinées	Petits pois cuisinés	Riz créole	Poêlée brocolis champignons
Produit laitier	***	Petit suisse nature + sucre	***	Yaourt aromatisé	Cantal
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Marbré aveyronnais	Fruit	***
	Sans viande	Pizza au fromage	Galette quinoa provençale	Colin poêlé	Hoki auce rougail

**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

### Nos salades et nos plats composés

Piémontaise: pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise  
 Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil  
 Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

### Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, 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 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.