



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 septembre 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Rigolos au fromage	Salade de tomates	***
Plat principal	Saucisse aveyronnaise* 	Palet végétarien à la montagnarde	Rôti de dinde au jus	Bœuf bourguignon	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	Pommes vapeur	Petits pois/carottes
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré	***	Yaourt fermier	Cantal
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette	Flan vanille	***	Fruit
	Sans viande	Galette pois et blé	Omelette	Hoki sauce beurre blanc	

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce bourguignon: roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



** 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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 septembre 2024



AUSSONNE **Lundi** **Mardi** **Mercredi** **Jeudi** **Vendredi**

Entrée	***	***	***	Melon à couper	Coeur de laitue
Plat principal	Boulette de bœuf sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
Accompagnement	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
Produit laitier	Yaourt brassé fraise	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Fruit	***	Clafoutis à la vanille maison
Sans viande	Boulette végétale sauce aneth	Colin sauce basquaise	Galette quinoa provençale	***	***

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

Nos salades et nos plats composés

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 septembre 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	***	Persillade pomme de terre	***	***
Plat principal	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Colin sauce tex mex	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
Accompagnement	Poêlée printanière	Boulgour	Choux fleurs béchamel	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
Produit laitier	Vache picon	Fromage blanc nature	***	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
Dessert	***	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Fruit
	Sans viande	Hoki sauce citron	***	Galette lentille boulgour	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue
Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine
Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tarn



** 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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



AUSSONNE Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Entrée	***		***		***		***	
Plat principal	Sauté de porc au miel*	Sauté de dinde sauce forestière	Concombre vinaigrette	Poisson pané	Omelette	Jambon blanc*		
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Petit suisse aromatisé	Coquillettes		
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint paulin	***	***	***	Cantal		
Dessert	Fruit	***	Flan chocolat	Fruit	Fruit	Cake cacao maison		
<u>Sans viande</u>	Colin sauce agrumes	Croc veggie tomate	***	***	***	Galette pois et blé		

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
- Bleu blanc cœur

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel
Sauce forestière : roux blanc, oignons, carottes, bouillon de volaille, champignons, crème, ail, persil
Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

- 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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 7 au 11 octobre 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	***	***	Salade de pâtes napolitaines	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini provençal BIO (ricotta/épinards)	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Colin poêlé	Haché de bœuf au jus
Accompagnement	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Lentilles cuisinées
Produit laitier	***	Yaourt nature**	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	***
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Gaufre	***	Flan caramel
	Sans viande	Hoki sauce Dugléré	Croc fromage	***	Boulette végétale à la tomate

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- ** 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 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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



Entrée	Salade de haricots rouges turque	Taboulé libanais	***	Salade grecque	***
Plat principal	Emincé de poulet sauce kebab	Falafels	Tortilla pomme de terre oignons	Moussaka	Sauce sicilienne
Accompagnement	Frites au four	Tajine de légumes	Coeur de batavia	***	Pennes
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	Vache picon	Fromage blanc nature	Munster à couper
Dessert	Crème pistache	***	Fruit	***	Tarte au citron

Sans viande

Boulette végétale sauce kebab

Moussaka au thon

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots rouges turque : haricots rouges, poivrons, maïs, persil vinaigrette

Taboulé libanais : boulgour, persil, menthe, tomate, jus de citron

Salade grecque : tomate, concombre, feta, origan, vinaigrette

Moussaka : Aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates

Tajine de légumes : courgettes, carottes, pruneau, tomate concentrée, épices couscous

Nos sauces

Sauce kebab : roux blanc, crème, oignons, épices (paprika, cumin, graine de coriandre, origan, persil, cannelle, piment de Cayenne, poivre noir)

Sauce sicilienne : pulpe de tomate, tomate concentrée, thon, ail, poivre, oignon



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Rêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



** 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 1^{er} 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.