



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

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

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

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 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Janvier 2025



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***		Velouté de potiron	***
Plat principal	Galette quinoa provençale	Colin sauce Nantua	Tarte au fromage	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

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

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 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Janvier 2025



AUSSONNE

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 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.



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	Trio de légumes	Epinards béchamel	***	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

Oufs brouillés

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 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



** 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 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Février 2025



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*	Colin poêlé
Accompagnement	Haricots beurrés persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis méridionaux	***	Carottes persillées
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse nature + sucre	Carré président	***	Yaourt fermier
Dessert	Crème caramel	Fruit	***	Crêpe vanille	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

Hoki sauce échalotte

Tartiflette sans viande

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 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

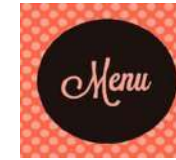
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

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 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Février 2025



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	***	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette	***
Plat principal	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Pommes duchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Edam	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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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 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.



centre de loisirs

Menus du 17 au 21 Février 2025

AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	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	Boulgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	***	Camembert à couper
Dessert	Fruit	***	***	Fruit	***

Sans viande

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 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.



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 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.