



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi







Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitane	Salade de pois chiche à la portugaise	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Irish stew	Cordon bleu	Colin 3 céréales	Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*
Accompagnement	***	Haricots verts méridional	Carottes au cumin	Poêlée courgettes champignons	Riz jaune
Produit laitier	Compote de pomme	***	Pont l'évêque à couper	***	***
Dessert	Petit beurre	Fruit	***	Gaufre liegeoise	Fruit
Sans viande	***	Hoki sauce échalotte	Escalope panée végétale	***	Gratin de poisson

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

Nos salades et nos plats composés

- Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitane :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade de pois chiche à la portugaise :** pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette






Parmentier aux lentilles : Pommes de terre, lentilles, tomates, champignons de Paris, oignons, carottes, épices

Nos sauces :

- Sauce irlandaise :** roux blanc, bouillon de boeuf, bière, carottes, oignons, persil
- Sauce au poivre :** roux blanc, crème, poivre



Présence de porc *

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

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 20 au 24 Mai 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Menu anti-gaspi

Entrée		Salade de blé printanière	***	***	Radis beurre
Plat principal		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet sauce curry ¹	Omelette	Poisson pané + citron
Accompagnement		Choux fleurs persillés	Boulgour	Ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier		***	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	***
Dessert		Crème caramel	Fruit	Compote pomme banane	Fruit

Sans viande

Colin sauce niçoise

Boulette végétale sauce tomate

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti¹ Emincé¹ (maternelle)	Bœuf stroganov	Jambon blanc*¹	Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce thym citron
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Riz	Petit pois cuisinés	***	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt fermier	Edam	Vache qui rit	***	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cookie	Maestro vanille	***	Fouace campagnarde	Fruit
<u>Sans viande</u>	Galette lentilles boulgour	Colin sauce Nantua	Palet maraicher	***	***

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 asiatique :** carottes râpées, pousse de soja, jus de citron, vinaigrette, persil
- Salade de pomme de terre au thon :** pomme de terre, thon, vinaigrette aneth
- Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : tortis, courgettes, tomate, fromage râpé

Nos sauces

- Sauce stroganov :** roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf
- Sauce thym citron :** roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron

Présence de porc *

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

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 03 au 07 Juin 2024



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Carottes râpées à l'orange	Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poulet ¹	Boulette de pois chiche BIO sauce tomate	Paella au poulet ¹
Accompagnement	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Frites au four + ketchup	Purée de courgettes	***
Produit laitier	Munster à couper	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	***
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Flan chocolat	***	Mousse au chocolat
<u>Sans viande</u>	Croc fromage	***	Nuggets de blé	***	Paella au poisson

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives, herbes de provence

Paella au poulet : riz, petits pois, fruits de mer, poulet, épice à paella

Nos sauces

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

Sauce tomate : pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons

Présence de porc *

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

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 10 au 14 Juin 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi
Repas froid

Mercredi

Jeudi
Fête du sport

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	***	Quiche lorraine* ¹	Salade de tomates	***
Plat principal	Bœuf à la catalane	Thon mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Carottes persillées	Salade de riz	Trio de légumes	Farfalles	Ratatouille
Produit laitier	***	Yaourt fermier	Saint Nectaire	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Maestro vanille	Fruit	***	Beignet à la pomme	Fruit
Sans viande	Pizza au fromage	***	Tarte au fromage/Omelette	Sauce sicilienne	***

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

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

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce bolognaise : égréné de boeuf, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, carottes, herbes de provence, ail, roux blanc



Présence de porc *

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

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 Repas froid
Entrée	Duo de crudités	Salade de pâtes napolitaines	***	Pâté de campagne*	Melon à couper
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Aiguillette de poulet sauce basquaise ¹	Boulette de bœuf sauce brune	Colombo de poisson	Jambon blanc* ¹
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Blé	Courgettes méridionales	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	***	Camembert à couper	***	Mimolette
Dessert	***	Fruit	Flan caramel	Fruit	***
Sans viande	***	Galette quinoa provençale	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise	Tarte 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

Nos salades et nos plats composés

- Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Salade de pâtes napolitaines :** pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
- Salade grecque :** concombre, feta, olive, origan, vinaigrette
- Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

- Sauce tomate :** pulpe de tomate, concentré de tomate, roux blanc, ail, basilic, oignons
- Sauce basquaise :** roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons
- Sauce brune :** roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail
- Sauce colombo :** roux blanc, crème, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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 SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Juin 2024



AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	***	Coleslaw	***	Melon à couper	Tomates mozzarella
Plat principal	Pizza au fromage	Haut de cuisse rôti ¹ Emincé ¹ (maternelle)	Colin 3 céréales	Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz crémeux	Petits pois/carottes	Salade de pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé	Emmental	***	***
Dessert	Flan vanille	***	Compote de pomme	Twibio au chocolat	Fruit
Sans viande	***	Hoki sauce Dugléré		Oeuf mayonnaise	Gratin de poisson

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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignon

Présence de porc *

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

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
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Salade grecque
Plat principal	Boulette tomate basilic à l'orientale	Aiguillette de poulet au jus ¹	Rôti de porc aveyronnais sauce au jus*	Colin sauce citron	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille	Pâtes au pesto	Haricots verts persillés	Salade de riz
Produit laitier	***	Edam	Fromage blanc nature	Livarot à couper	Compote à boire
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Confiture	Fruit	***
Sans viande	***	Croc fromage	Œufs 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, olive, thon, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices couscous
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

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 REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes italienne	Concombre à la menthe	***	Melon à couper	***
Plat principal	Cordon bleu	Raviolis oriental aux lentilles	Sauté de poulet tandoori ¹	Jambon blanc* ¹	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Courgettes sauce salsa	***	Carottes persillées	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	***	Yaourt fermier	Pointe de brie à couper	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	***	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	***	Palet maraicher	Tarte au 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

Nos salades et nos plats composés

- Salade de pâtes italienne :** pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
- Salade mexicaine :** haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette
- Salade de pomme de terre :** pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

- Sauce tandoori :** roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori
- Sauce armoricaine :** roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc *

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

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Juillet 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi
REPAS FROID

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	***	Salade de tomates	Taboulé	***
Plat principal	Bœuf provençal	Haut de cuisse rôti	Pizza au fromage	Colin 3 céréales	Sauce carbonara* ¹
Accompagnement	Boullgour	Haricots beurre persillés	Salade de riz	Légumes du marché	Farfalles
Produit laitier	***	Fromage blanc aromatisé	***	***	Gouda
Dessert	Fruit	Petit beurre	Maestro chocolat	Fruit	Pêche au sirop
<u>Sans viande</u>	Colin sauce niçoise	Croc veggie tomate	***	***	Poisson meunière

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

Nos salades et nos plats composés

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence

Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème liquide, ail

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Juillet 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri mayonnaise	***	Radis beurre	Salade de riz au thon	Melon à couper
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus ¹	Saucisse de francfort*	Curry de pois chiche	Calamars à la romaine	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Pommes noisette	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs paprika	Salade de pâtes
Produit laitier	***	Saint Nectaire	***	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette
Dessert	Crème caramel	Fruit	Brownie chocolat noisette	***	***
	Sans viande	Croc fromage	Roulé végétal	***	***

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

Nos salades et nos plats composés

- Blé provençal :** blé, tomate, olives, vinaigrette
- Salade de riz au thon :** riz, thon, tomate, mayonnaise
- Salade de pâtes :** pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry, courgettes, carottes

Présence de porc *

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

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.