



Menus du 13 au 17 Mai 2024



Lundi AUSSONNE

Mardi

Mercredi

Jeudi

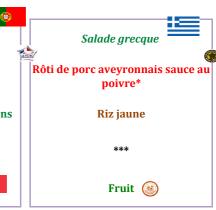
Vendredi

Entrée *** Plat principal Parmentier aux lentilles Accompagnement **Produit laitier** Compote de pomme Dessert Petit beurre









Sans viande

Les familles d'aliments : • Viandes, poissons • Légumes

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

Gratin de poisson



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 napoli: pâtes, tomates, maïs, épices italienne, 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

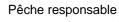


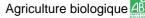
Présence de porc *

Œuf de France

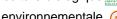












Nos sauces:

Sauce irlandaise: roux blanc, bouillon de boeuf, biere, carottes, oignons, persil Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE





Menus du 20 au 24 Mai 2024



Vendredi Menu anti-gaspi

Entrée

AUSSONNE

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

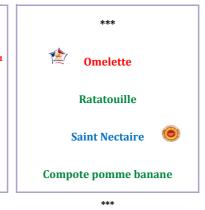


Mardi



Boulette végétale sauce tomate

Mercredi



Jeudi



Sans viande

Colin sauce nicoise

Produits céréaliers. féculents et légumes secs

produits

Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes et oeufs

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 *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique AB

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



Menus du 27 au 31 Mai 2024



Jeudi Vendredi Lundi Mardi Mercredi AUSSONNE Salade de pomme de terre au Entrée *** **Concombre vinaigrette** *** thon Haut de cuisse rôti1 Iambon blanc*1 Gratin de tortis à la provençale Hoki sauce thym citron Plat principal **Bœuf strognonov** Emincé¹ (maternelle) Accompagnement Haricots beurre méridional Riz Petit pois cuisinés Brocolis persillés Yaourt fermier SAVEURS **Produit laitier** Edam Vache qui rit Fromage blanc nature + sucre Cookie AB Dessert Maestro vanille Fouace campagnarde Fruit (18) Sans viande Galette lentilles boulgour Palet maraicher *** *** Colin sauce Nantua Les familles d'aliments :

Viandes, poissons

Légumes

et oeufs

https://doi.org/10.1009/1 Produits céréaliers, féculents et légumes secs



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

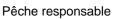
Sauce strogonov: roux blanc, vin blanc, champignons, paprika, moutarde, bouillon de boeuf Sauce thym citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, thym, jus de citron

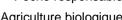
Présence de porc *

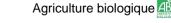


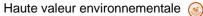


Label rouge











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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

Menus du 03 au 07 Juin 2024





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 méditérranéenne: 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 tomete, roux blanc, ail, herbes de provence, oignons Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique A

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





Menus du 10 au 14 Juin 2024



Lundi AUSSONNE

Piémontaise Bœuf à la catalane Accompagnement Carottes persillées ***

Mardi Repas froid

*** Thon mayonnaise Salade de riz **Yaourt fermier** Fruit (186)

Mercredi

Ouiche lorraine*1 Rôti de dinde au jus Trio de légumes **Saint Nectaire**

Jeudi Fête du sport

Sauce bolognaise

Salade de tomates

Farfalles

Beignet à la pomme

Vendredi

Poisson meunière

Ratatouille

Petit suisse nature + sucre

Fruit

Sans viande

Dessert

Produit laitier

Entrée

Plat principal

Pizza au fromage

Maestro vanille

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons
et oeufs
et oeufs

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise: mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade Blé provencal: blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de riz: riz, tomate, mais, vinaigrette

Tarte au fromage/Omelette

produits

Sauce sicilienne

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Agriculture biologique AB

Pêche responsable

Haute valeur environnementale (@)

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

Viande porcine française

Volaille française



Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Appellation d'origine protégée

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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

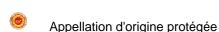
Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de



Menus du 17 au 21 Juin 2024



Mardi Mercredi Jeudi Lundi AUSSONNE Repas froid Entrée Pâté de campagne* Duo de crudités Salade de pâtes napoli Melon à couper Aiguillette de poulet sauce Colombo de poisson Iambon blanc*1 Plat principal Gnocchi sauce tomate basilic Boulette de bœuf sauce brune basquaise1 Accompagnement Haricots verts persillés Blé Courgettes méridionales Salade de pomme de terre **Produit laitier** Yaourt aromatisé Camembert à couper **Mimolette** Fruit 🚳 Dessert *** Fruit Flan caramel Sans viande Galette quinoa provençale Boulette végétale à la tomate Thon mayonnaise Tarte aux légumes Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes et oeufs viandes, poissons & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette Salade de pâtes napoli : pâtes, tomates, maïs, épices italienne, 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 tomete, roux blanc, ail, basilic, oignons Certification environnementale niveau 2 sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, concentré de tomate,

Sauce brune: roux blanc, fond brun, crème liquide, carottes, oignons, persil, ail Sauce colombo: roux blanc, crème, carottes, oigons, épices colombo, bouillon de volaille Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)

Vendredi

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. 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 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de



Menus du 24 au 28 Juin 2024



Jeudi Vendredi **REPAS FROID**

AUSSONNE Entrée Plat principal Accompagnement **Produit laitier**

Dessert

Sans viande

*** Pizza au fromage Jardinière de légumes

Lundi

Coulommiers à couper Flan vanille

Coleslaw Haut de cuisse rôti1 Emincé¹ (maternelle) Riz crémeux Petit suisse aromatisé

Mardi

*** Colin 3 céréales Petits pois/carottes **Emmental** Compote de pomme

Mercredi



Oeuf mayonnaise



Hoki sauce Dugléré Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeufs

Légumes et oeufs féculents et légumes secs

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine 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, mais, 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 A

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 1er 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 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de





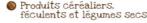
Menus du 01 au 05 Juillet 2024



Vendredi Mercredi Lundi Mardi Jeudi AUSSONNE Repas froid Salade grecque Carottes râpées *** *** Entrée Boulette tomate basilic à Rôti de porc aveyronnais sauce au Colin sauce citron Plat principal Aiguillette de poulet au jus¹ Œuf mayonnaise l'orientale ius* Accompagnement **Boulgour** Ratatouille Pâtes au pesto Haricots verts persillés Salade de riz **Produit laitier Edam** Fromage blanc nature Livarot à couper Compote à boire Fruit (18) *** Dessert Mousse au chocolat **Confiture** Fruit *** *** *** Sans viande Œufs brouillés Croc fromage

Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes et oeufs

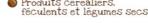




produits



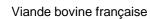






Appellation d'origine protégée





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, écpices couscous Sauce citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

Présence de porc *

Œuf de France



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





Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeurs poissons & fruits

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Juillet 2024



Tarte au fromage

AUSSONNE	Lundi	Mardi 	Mercredi	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 méridionals
Produit laitier	***	Yaourt fermier SAVEURS STARN	Pointe de brie à couper	***	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Flan chocolat	***	Crème vanille	Tarte abricots	Fruit

Sans viande

Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Escalope panée végétale



Fabriqué dans le tarn

Nos salades et nos plats composés

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Palet maraicher

produits

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

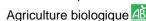
Présence de porc *

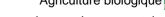
Œuf de France



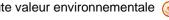
Label rouge











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. 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 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de





CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Juillet 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi **REPAS FROID**

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Sans viande

Duo de crudités

Bœuf provencal

Boulgour

Fruit (19)

Haut de cuisse rôti

Haricots beurre persillés

Fromage blanc aromatisé

Petit beurre

Croc veggie tomate

Salade de tomates

Pizza au fromage

Salade de riz

Maestro chocolat

Taboulé

Colin 3 céréales

Légumes du marché

Fruit

Sauce carbonara*1

Farfalles (6)

Gouda

Pêche au sirop

Poisson meunière

Colin sauce nicoise

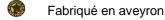
féculents et légumes secs

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeufs et oeufs







Viande bovine 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

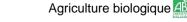
Sauce provençale: roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provençe Sauce carbonara: lardons, roux blanc, crème liquide, ail

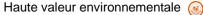
Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable



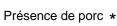






Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à

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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE







CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Juillet 2024



AUSSONNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi Repas froid

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Céleri mayonnaise

Aiguillette de poulet au jus¹

Pommes noisette

Crème caramel

NIVEAU 2

Saucisse de francfort*

Trio de légumes

Saint Nectaire

Fruit

Roulé végétal

Radis beurre

Curry de pois chiche

Semoule

Brownie chocolat noisette

Salade de riz au thon

Calamars à la romaine

Choux fleurs paprika

Yaourt aux fruits mixés

Melon à couper

Œuf mayonnaise

Salade de pâtes

Mimolette

Sans viande

Croc fromage



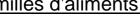






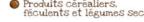
Les familles d'aliments :

Viandes, poissons Légumes et oeufs et oeufs













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

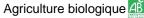
Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry, courgettes, carottes

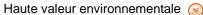
Présence de porc *

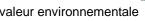
Œuf de France

Label rouge









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. 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 allergèn es réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de