

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Mai 2023

**ENSEMBLE
CONTRE LE GASPI**

FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de haricots verts	Crêpe au jambon*	Concombre vinaigrette	Blé provençal
Plat principal		Betteraves vinaigrette	Haut de cuisse rôti	Sauce carbonara*	Piémontaise
Accompagnement		Axoa végétarien	Courgettes à la tomate	Pâtes	Colin 3 céréales
Produit laitier		Riz	Tartare	Petit suisse aromatisé	Petits pois carottes
Dessert		Yaourt aux fruits mixés	Compote de pomme	Crumble aux pommes	Saint Nectaire
		Fruit		Fruit	Fruit 2
		Fruit 2			Fruit 2

Sans viande

Sans porc

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 haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Nos sauces :

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices mexicaine, ail

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

Sauce sicilienne : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, thon, ail, poivre

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



Présence de p

Oeuf de Fra

Label ro

Pêche respon

Agriculture biologiq

aute valeur environnemen

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'information du 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 des 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.

FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Gaspacho maison		
Plat principal	Macédoine Boulette de bœuf sauce milanaise	Riz provençal Sauté de poulet au curry	Colin sauce à l'orange		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Boulgour		
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper		
Dessert	Maestro chocolat Maestro vanille	Madeleine Cookie	Fruit		

Sans viande

Boulette végétale sauce milanaise

Galette quinoa provençale

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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette
Gaspacho maison : tomates, concombre, menthe, oignon, épices espagnole

Nos sauces :

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, carottes, oignons, herbes de provence, poivre, fond brun

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

Sauce à l'orange : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, jus d'orange, oignons, ail,

* Présence de porc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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

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'information 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 des 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.



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
MENU EUROPÉEN

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf mayonnaise	Coleslaw	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade grecque	Piémontaise
Plat principal	Paella végétarienne	Escalope viennoise	Carbonade flamand	Radis	Pennes napolitaine
Accompagnement	***	Blé à la tomate	Haricots beurre persillés	***	Ratatouille
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Fromage blanc nature	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt à la vanille	Tartare aux noix
Dessert	Mousse au chocolat Flan vanille	Confiture	Fruit	Fruit Fruit 2	Eclair au chocolat

Sans viande

Escalope panée végétale

Colin sauce citron

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 :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

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

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Pennes napolitaine : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, pistou, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, concentré de tomate, pulpe de tomate, épices paella

Moussaka : égréné de boeuf, oignons, carottes, céleri, aubergines, sauce tomate

Nos sauces :

Sauce carbonade : roux blanc, biere, pain d'épices, bouillon de boeuf, oignons, poivre



* Présence de porc

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

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

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'information du 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 des repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Rosette*	Salade de tomates
Plat principal		Taboulé	Aiguillette de poulet sauce forestière	Surimi mayonnaise	Cœur de batavia
Accompagnement		Saucisse aveyronnaise*	Riz pilaf	Poisson meunière	Palet végétarien
Produit laitier		Trio de légumes	Camembert à couper	Duo de carottes persillées	Purée de pomme de terre
Dessert		Petit suisse aromatisé	Maestro vanille	Yaourt brassé fraise	Carré président
		Fruit		Fruit	<div style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 5px;">Glace</div>
		Fruit 2		Fruit 2	

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Oeufs dur sauce aurore

Surimi mayonnaise

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

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, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, crème, champignons, carottes, oignons, poivre, ail, persil

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnement

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'information 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 des 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 05 au 09 Juin 2023



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
California beach

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi California beach	Vendredi
Entrée	Salade de riz mexicaine	Radis	Salade de pois chiches à la portugaise	Coleslaw	Crêpe tomate mozzarella
Plat principal	Risoni aux petits légumes	Macédoine	Haut de cuisse rôti	Nuggets de poulet	Cœur de batavia
Accompagnement	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale	Petits pois cuisinés	Smoked potatoes	Colin sauce thym citron
Produit laitier	Haricots verts persillés	Semoule	Vache Picon	Petit suisse sucré	Carottes au curry
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Edam	Fruit	Donuts	Munster à couper
	Fruit	Mousse au chocolat			Fruit
	Fruit 2	Crème vanille			Fruit 2

Sans viande

Boulette végétale sauce orientale

Omelette

Nuggets de blé

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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomate, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice orientale, poivre, persil

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, thym, oignons, crème, ail

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* Présence de porc

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



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Carottes râpées	Taboulé	Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Riz provençal Cordon bleu	Cœur de palmier Haché de boeuf sauce au poivre	Colin 3 céréales	Cœur de laitue Hachis végétal aux lentilles	Jambon blanc*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Riz	Brocolis persillés	***	Pâtes + râpé
Produit laitier	Emmental	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Cantal
Dessert	Pêche au sirop Cocktail de fruits	Fruit Fruit 2	Flan vanille	Palmier Madeleine marbrée	Compote pomme abricots Compote pomme banane

Sans viande

Croc fromage

Axoa végétarien

Œufs brouillés à la tomate

Sans porc

Œufs brouillés 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 :

Blé provençal : blé, poivrons, olives noires vinaigrette

Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette

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

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, crème liquide, poivre

Sauce axoa : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, laurier, herbes de provence, épices



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnement

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'information 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 des 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.



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
REPAS FROID

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre maison	Salade grecque	Salade de tomates	Pâté de campagne*
Plat principal	Duo de crudités	Farfalles au poulet	Paëlla au poulet	Œuf mayonnaise	Surimi mayonnaise
Accompagnement	Tortellini pomodoro e mozzarella	Saucisse aveyronnaise*	***	Salade de pâtes arlequin	Poisson pané
Produit laitier	***	Jardinière de légumes	Petit suisse sucré	Gouda	Duo de courgettes persillées
Dessert	Petit louis	Carré ligueil à couper	Fruit	Tarte abricots	Yaourt aux fruits mixés
	Mousse au chocolat	Compote de pomme			Fruit
	Crème caramel	Compote pomme pêche			Fruit 2

Sans viande

Tarte au fromage

Paella au poisson

Surimi mayonnaise

Sans porc

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise

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

Farfalles au poulet : pâtes, poulet, tomates, concombre, vinaigrette

Salade grecque : concombre, olive, feta, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, poivrons, haut de cuisse, cocktail de fruits de mer

* 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'information du 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 des repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
REPAS FROID

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Concombre maïs	Thon mayonnaise	Batonnet de carotte	Tarte au fromage
Plat principal	Taboulé	Macédoine	Escalope viennoise	Chipolatas*	Tarte aux légumes
Accompagnement	Farçous	Brandade maison	Brocolis persillés	Chips	Wings de poulet fermier
Produit laitier	Haricots beurre persillés	***	Carré président	Glace	Carottes méridionales
Dessert	Yaourt aromatisé	Mimolette	Cocktail de fruit	Madeleine	Camembert à couper
	Fruit	Flan caramel			Fruit
	Fruit 2	Flan vanille			Fruit 2

Sans viande

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Omelette

Sans porc

Surimi mayonnaise

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 napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Brandade maison : purée de pomme de terre, poisson blanc, ail, persil

* Présence de porc

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



FONBEAUZARD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi REPAS FROID
Entrée	Salade de blé	Salade asiatique	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Melon
Plat principal	Risoni aux petits légumes 	Cœur de palmier	Colin 3 céréales	Cœur de batavia	Jambon blanc*
Accompagnement	Haut de cuisse rôti	Boulette végétale sauce tomate basilic	Petits pois carottes	Raviolis pur bœuf	Salade de pâtes
Produit laitier	Jardinière de légumes	Semoule	Vache qui rit	***	Gaufre
Dessert	Cœur de bleu à couper	Petit suisse aromatisé	Maestro vanille	Yaourt brassé fraise	Compote à boire
	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	
	Crème vanille	Fruit 2		Fruit 2	
Sans viande	Croc fromage	***	***	Raviolis végétarien	Œuf mayonnaise
Sans porc					Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

- * Présence de porc
- Agriculture biologique
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2



Nos salades et nos plats composés :

- Salade de blé** : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Risoni aux petits légumes** : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette
- Salade asiatique** : carottes râpée, pousse de soja, maïs, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, tomates, olives, vinaigrette, herbes de provence

Nos sauces :

- Sauce tomate basilic** : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de