



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Concombre à la menthe	Salade de riz	Melon à couper
	Betteraves vinaigrette	Salade Marco Polo	Jambon blanc*	Pennes au poulet	Cœur de scarole
PLAT PRINCIPAL	Spaghetti Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Munster à couper	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Munster à couper	Yaourt nature**	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Fruit**	Mousse au chocolat
		Fruit 2			Maestro vanille

Sans viande

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry
Sauce pesto : basilic, fromage italien en poudre, huile de colza

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 septembre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Perles légumières	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise	Salade de tomates	Quiche lorraine*
PLAT PRINCIPAL	Pennes au poulet ¹ Saucisse aveyronnaise*	Céleri rémoulade Palet végétarien à la montagnarde	Rôti de dinde au jus	Radis beurre Bœuf BIO bourguignon	Tarte au fromage Calamars à la romaine + citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée courgettes champignons	Blé à la tomate	Brocolis méridionaux	Pommes vapeur	Petits pois/carottes
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature**	Cantal
DESSERT	Fruit Fruit 2	Plaisir lait noisette Madeleine	Flan vanille	Confiture	Fruit**

Sans viande

Sans porc

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

** Aide UE à destination des écoles

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	COLESLAW	PIÉMONTAISE	OEUF MAYONNAISE	MELON À COUPER	COEUR DE LAITUE
	Salade de haricots verts	Blé provençal		Duo de crudités	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Sauté de poulet basquaise	Roti de porc aveyronnais au jus*	Tajine de pois chiche	Brandade de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Haricots beurre méridionaux	Ratatouille	Semoule aux épices	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature**	Petit moulé aux noix	Edam	Pont l'évêque à couper	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit**	Compote de pomme	Fruit	Crème caramel	Clafoutis à la vanille maison
	Compote pomme fraise			Crème vanille	

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

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

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

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Nos sauces

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

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

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

** Aide UE à destination des écoles

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

le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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

bénéficier.



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Persillade pomme de terre	Duo chou rouge / carottes râpées	Salade de blé thon avocat
PLAT PRINCIPAL	Salade de pâtes arlequin	Macédoine	Colin sauce tex mex	Salade de tomates	Riz niçois
ACCOMPAGNEMENT	Pizza au fromage	Grignotines sauce barbecue*	Choux fleurs BIO béchamel	Goulash bœuf	Escalope viennoise (poulet)
PRODUIT LAITIER	Poêlée printanière	Boulgour	Mimolette	Purée pomme de terre	Courgettes au curry
DESSERT	Vache picon	Fromage blanc nature**	Maestro vanille	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper
	Fruit**	Twibio au chocolat		Fruit	Mousse au chocolat
		Galette bretonne		Fruit 2	Crème caramel

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Hoki sauce citron

Les familles d'aliments :

- Viande.S. poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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

** Aide UE à destination des écoles

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

consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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

bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Carottes râpées Sauté de porc au miel*	Salade Marco Polo Sauté de dinde sauce forestière	Poisson pané	Perles aux légumes Omelette	Radis beurre Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Brocolis méridionaux	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature**	Saint paulin	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Fruit Fruit 2	Compote de pomme Compote pomme abricots	Flan chocolat	Fruit**	Cake cacao maison

Sans viande

Sans porc

Colin sauce agrumes

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

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

- Bleu blanc cœur
- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- ** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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

consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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

bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 7 au 11 octobre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Coleslaw	Tarte au fromage	Courgettes râpées	Salade de pâtes napolé	Salade asiatique
PLAT PRINCIPAL	Macédoine Tortellini provençal BIO	Pizza au fromage Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Cordon bleu (dinde)	Taboulé Colin poêlé	Cœur de laitue Haché de bœuf BIO au jus
ACCOMPAGNEMENT	***	Trio de légumes	Riz crémeux	Haricots verts persillés	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature**	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Carré président
DESSERT	Crème chocolat Crème vanille	Fruit Fruit 2	Gaufre	Fruit**	Flan caramel Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

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 vinaigrette, mayonnaise

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

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

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



** Aide UE à destination des écoles

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

l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

restauration pour en bénéficier.



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL					
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Sans viande

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

Nos sauces

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

- Présence de porc *
- Ouf 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 * 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.