



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Epiphanie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Epiphanie
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Cœur de palmier	Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat principal	Macédoine Bœuf provençal	Perles aux légumes Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Riz niçois Colin sauce thym citron	Cœur de scarole Paella végétarienne
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Livarot à couper	Edam	Vache qui rit	Yaourt sucré
Dessert	Fruit Fruit 2	Compote de pomme Compote pomme abricots	Flan caramel	Fruit Fruit 2	Brioche des rois

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

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

Perles légumières : perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

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

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, 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 environnementale



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Coleslaw	Salade de riz	Velouté de courgette	Pâté de campagne*
Plat principal	Salade Marco Polo	Céleri rémoulade	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Haut de cuisse au jus	Saucisse aveyronnaise*	Brocolis méridionaux	***	Poisson meunière
Produit laitier	Ratatouille	Lentilles cuisinées	Mimolette	Saint Nectaire	Carottes persillées
Dessert	Petit suisse sucré	Petit moulé	Fruit	Compte pomme abricot	Yaourt brassé fraise
	Galette bretonne	Mousse au chocolat			Fruit
	Petit beurre	Flan chocolat			Fruit 2

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Palet maraicher

Omelette

Œuf mayonnaise

Sans porc

Palet maraicher

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et œufs
 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 :

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

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Nos salades et nos plats composés :

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de haricots verts	Tarte au fromage	Duo de crudités
Plat principal	Risoni au thon	Betteraves vinaigrette	Jambon blanc*	Quiche lorraine*	Coeur de palmier
Accompagnement	Emincé de poulet fermier au jus	Tortellini provençal	Farfalle	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Produit laitier	Jardinière de légumes	***	Tartare	Choux de Bruxelles à la tomate	Purée de pomme de terre
Dessert	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé	Compote pomme banane	Yaourt sucré	Gouda
	Flan vanille	Fruit		Madeleine	Fruit au sirop
	Flan caramel	Fruit 2		Mini cake framboise	

Sans viande

Croc fromage

Calamars à la romaine

Colin sauce niçoise

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 pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence

Risoni au thon : Pâtes, thon, poivrons grilles, tomates mi-sechees et olives noires

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf 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



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
chandeleur

Vendredi

Entrée	Carottes râpées à l'orange Céleri rémoulade	Piémontaise Perles aux légumes	Coleslaw	Thon mayonnaise Rosette*	Velouté de potiron
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionaux	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse nature + sucre	Emmental	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit Fruit 2	Flan caramel	Crêpe vanille	Fruit Fruit 2

Sans viande

Hoki sauce curry

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Perles légumières : perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

Nos salades et nos plats composés :

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

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon

Présence de porc *

Œuf 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

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.



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolé	Saucisson à l'ail*	Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Riz niçois	Rôti de dinde au jus	Samoussa aux légumes	Pomelo
Accompagnement	Ratatouille	Colin sauce armoricaine	Epinards béchamel	Sauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Produit laitier	Saint Paulin	Poêlée cordiale	Carré de l'est à couper	Riz	Coquillette
Dessert	Mousse au chocolat	Petit suisse sucré	Compote pomme fraise	Petit moulé	Yaourt aromatisé
		Fruit		Chou vanille	Fruit
		Fruit 2			Fruit 2

Sans viande

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise / Palet montagnard

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes

Sans porc

Œuf mayonnaise

Hoki sauce agrumes

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

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

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

Penne au poulet : pennes, poulet, tomate, vinaigrette

Salade napolé : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

Poêlée cordiale : courgettes, haricots, carottes

Nos salades et nos plats composés :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

Présence de porc *

Œuf 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



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 12 au 16 Février 2024



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	Velouté pomme de terre poireaux	Carottes râpées	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de poulet sauce normande	Croc fromage	Goulash de bœuf	Poisson pané	Paella au poulet
Accompagnement	Pommes sautées + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier	Edam AB	Yaourt sucré AB	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper AB
Dessert	Fruit	Madeleine	Flan chocolat	Fruit AB	Compote pomme banane
	Colombo de poisson	***	Gratin de poisson	***	Paella végétarienne

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 :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Velouté pomme de terre poireaux : bouillon de légumes, pomme de terre, poireaux, oignon, carottes, crème

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

Paella au poulet : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

Nos salades et nos plats composés :

Sauce normande : roux blanc, crème, bouillon de volaille

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

Présence de porc *







Œuf 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

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 19 au 23 Février 2024



FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Mortadelle*	Cœur de scarole	Salade de riz au thon
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce à l'orange	Sauce bolognaise végétale	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Salsifis persillés	Purée de potiron	Choux fleurs béchamel	Torsades	Poêlée courgette champignons
Produit laitier	Carré président	Petit suisse nature + sucre	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper
Dessert	Fruit au sirop	Galette bretonne	Fruit	Eclair au chocolat	Compote de pomme

Sans viande

Tarte au fromage

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Omelette

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

Nos salades et nos plats composés :

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

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

Sauce tomate : tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre

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

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

Présence de porc *

Œuf 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

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)   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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.