



VENDREDI

EPIPHANIE

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
	Coleslaw			
	Bœuf provençal	Blé	Petit suisse aromatisé	Fruit
				Fruit 2
	Persillade de pomme de terre	Salade Marco Polo	Haricots beurre méridionaux	Brandade de merlu

				Petit louis
				Flan caramel
				Œuf mayonnaise
				Tajine de pois chiche
				Semoule
				Fromage blanc sucré
				Fruit
				Salade de riz au thon
				Pennes au poulet
				Cordon bleu
				Choux fleurs paprika
				Edam
				Brioche des rois
Sans viande	Colin sauce provençale	Palet montagnard	***	***

Les familles d'aliments :

Le choix d'!

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

Nos salades et nos plats composés

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise
Pennes au poulet : pennes, émincés de poulet, tomate, mayonnaise

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, cube de merlu, ail
Palet montagnard : protéines de blé, carottes, épinards, oignons, fromage

Nos sauces

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgettes, tomate concentré, pruneaux, carottes, épices orientales
Sauce provençale : roux blanc, oignons, bouillon de boeuf, tomate concentré, pulpe de tomate, ail, persil, herbes de provence

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf 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. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé provençal	Macédoine	Tarte au fromage	Velouté de potiron	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Perles aux légumes Saucisse aveyronnaise*	Duo de crudités Colin sauce Nantua	Rôti de dinde au jus	Lasagne ricotta épinards chèvre	Emincé de poulet bio sauce tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Boulgour	Ratatouille	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Fromage fouetté	Gouda	Petit suisse nature + sucre	Camembert à couper
DESSERT	Madeline Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit Fruit 2	Maestro vanille Mestro chocolat
	Sans viande Galette quinoa provençale	***	Calamars à la romaine	***	Omelette

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Velouté de potiron : pomme de terre, potiron, bouillon de légumes, oignons, crème, ail

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Lasagne ricotta épinards chèvre : Pâtes à lasagne, ricotta, épinards, crème fraîche, fromage de chèvre, emmental

Nos sauces

Sauce Nantua : Fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignon, roux blanc, ail

Sauce tandoori : roux blanc, oignon, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf 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. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes arlequin	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche portugaise	Carottes râpées	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Merguez de volaille	Poisson meunière + citron	Salade de haricots verts
ACCOMPAGNEMENT	Roulé au fromage	Sauté de dinde au curry	Petit pois/carottes	Riz à la tomate	Pot au feu
PRODUIT LAITIER	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Samos	Cantal	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Fruit	Crème vanille	Cake fleur d'oranger maison
	Fruit	Compote pomme banane		Crème chocolat	
	Compote pomme abricots				
	Sans viande	Hoki sauce citron	Roulé végétal		Potée aux légumes

Les familles d'aliments :

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

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

Nos salades et nos plats composés

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

- Salade de pâtes arlequin** : farfalles, maïs, mélange macédoine, sauce vinaigrette
- Piémontaise** : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
- Salade de pois chiche portugaise** : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil
- Salade de haricots verts** : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Pot au feu** : sauté de boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de boeuf
- Potée aux légumes** : carottes, chou vert, pomme de terre, bouillon de légumes
- Cake fleur d'oranger** : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, fleur d'oranger

Nos sauces

- Sauce au curry** : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, curry
- Sauce citron** : fumet de poisson, roux blanc, oignon, jus de citron, crème liquide, ail

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

** 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. 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

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Navet mayonnaise	Thon mayonnaise	Salade de blé maison	Velouté de courgettes	Nem au poulet
PLAT PRINCIPAL	Macédoine	Rosette*	Colin sauce thym citron	Tortellini pomodoro mozzarella	Samoussa aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	Escalope viennoise	Sauté de poulet sauce forestière	Epinards béchamel	***	Sauté de porc au caramel
PRODUIT LAITIER	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Emmental	Tartare	Riz aux petits légumes
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à couper	Compote pomme poire	Fruit	Petit suisse aromatisé
	Fruit	Flan vanille			Beignet ananas
	Fruit 2	Flan chocolat			
	<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	Galette lentilles boulgour	***	Samoussa aux légumes / Œufs brouillés

Les familles d'aliments :

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

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé maison : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : pomme de terre, courgettes, carottes, bouillon de légumes, crème, curry

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes ravioles, tomate, mozzarella, ricotta, basilic, sauce tomate

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème liquide, bouillon de volaille, persil, champignon, ail, carottes, oignon

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

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

** Aide UE à destination des écoles



- Présence de porc *
- Œuf 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. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
ENTRÉE	Perles aux légumes	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Cœur de batavia	Pennes au poulet
PLAT PRINCIPAL	Salade de pâtes napolitaines	Cœur de palmier	Haut de cuisse rôti	Pomelo + sucre	Salade de riz arlequin
ACCOMPAGNEMENT	Pizza au fromage	Bœuf aux olives	Brocolis méridionaux	Tartiflette*	Colin poêlé
PRODUIT LAITIER	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Carré président	***	Carottes persillées
DESSERT	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Maestro chocolat	Gouda	Yaourt fermier
	Crème caramel	Fruit		Crêpe vanille	Fruit
	Crème vanille				Fruit 2
	Sans viande	Hoki sauce échalotte	Croc veggie tomate	Tartiflette sans viande	Salade de riz arlequin

Les familles d'aliments :

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

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Perles aux légumes : pâtes perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Salade de pâtes napolitaines : pâte, tomate, maïs, vinaigrette

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, mayonnaise

Salade de haricots rouges : haricots rouges, tomate, maïs, épices mexicaines, vinaigrette

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, mayonnaise

Pennes au poulet : penne, émincés de poulet, tomate, mayonnaise

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide

Nos sauces

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives vertes, tomate concentrée, pulpe de tomate, ail, persil

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

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Oeuf 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. 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	Pâté de campagne*	Betteraves ciboulette Salade de haricots verts	Tarte au fromage Tarte aux légumes
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet bio à la crème	Colin sauce curry	Omelette	Sauce bolognaise aux lentilles	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Pommes dûchesses	Légumes du marché	Torsades	Pomme vapeur / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Livarot à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Edam	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan chocolat Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Fruit Fruit 2	Clafoutis aux fruits rouges
	Sans viande	Galette pois et blé	***	***	Calamars à la romaine

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, feta, olives noires, vinaigrette, persil

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

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Nos sauces

Sauce crème : bouillon de volaille, roux blanc, crème liquide, oignon, carottes, ail, persil

Sauce curry : roux blanc, crème liquide, fumet de poisson, curry

Sauce bolognaise aux lentilles : lentilles vertes, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carottes, herbe

de provence, ail

** Aide UE à destination des écoles

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

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 17 au 21 Février 2025

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes italiennes	Velouté pomme de terre poireaux	Rosette*	Cœur de batavia + croutons
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Palet montagnard	Lasagne bolognaise	Poisson pané	Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane
Sans viande	Colombo de poisson	***	Lasagne au saumon	Oeuf mayonnaise	Boulette végétale sauce orientale

Les familles d'aliments

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

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en Aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italiennes : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide
Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.
Palet montagnard : oignons, épinards, carottes, blé, fromage

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

Présence de porc *

- Oeuf 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. 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 24 au 28 Février 2025

FONBEAUZARD












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI









VENDREDI

ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE
	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Macédoine	Salade de pois chiche portugaise
PLAT PRINCIPAL	 Pilon de poulet rôti	 Haché de bœuf au jus 	 Rôti de dinde au jus	 Rougail saucisse*	Calamars à la romaine
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes 	Lentilles cuisinées 	Petits pois cuisinés	Riz créole	Poêlée brocolis champignons
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse nature + sucre	Vache picon	Yaourt aromatisé	Cantal 
DESSERT	Maestro vanille	Fruit 	Marbré aveyronnais 	Fruit 	Flan caramel
<u>Sans viande</u>	Pizza au fromage	Galette quinoa provençale	Colin poêlé	Hoki sauce rougail	***

Les familles d'aliments

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

Le choix d'entrée ligne 1 celui proposé aux élèves de maternelle

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en Aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le Tarn
-  Bleu Blanc Cœur







Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

Présence de porc *

- Œuf 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. 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.