



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
MENU RUGBY !

Entrée	Taboulé	Salade de riz	Melon	Carottes râpées	Radis
Plat principal	Piémontaise	Risoni aux petits légumes	Colin sauce citron	Macédoine	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Pizza au fromage	Haché de bœuf au jus	Blé	Jambon blanc*	Chips
Produit laitier	Haricots beurre meridional	Choux fleurs persillés	Camembert à couper	Torsades	Petit moulé
Dessert	Edam	Petit suisse aromatisé	Compote pomme banane	Yaourt sucré	Entremet au chocolat
	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	
	Crème vanille	Fruit 2		Fruit 2	

Sans viande

Croc fromage

Omelette

Nuggets de blé

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

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

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

NOS SAUCES :

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



Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Pennes napolitaines Saucisse aveyronnaise*	Céleri rémoulade Blanquette de veau	Emincé de poulet sauce curry	Cœur de laitue Palet végétarien à la montagnarde	Crêpe au jambon*
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Calamars à la romaine + citron
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt brassé à la fraise	Gouda	Petit suisse aromatisé	Petit pois/carottes
Dessert	Fruit Fruit 2	Palmier Cookie	Flan vanille	Fruit Fruit 2	Petit louis Compote de pomme Compote pomme abricots

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Hoki sauce beurre blanc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

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

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, fromage, protéines de blé

NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

- 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

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.