

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Juin 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Entrée          | Betteraves échalotte           |
| Plat principal  | Carottes râpées                |
| Accompagnement  | Tortellini pomodoro mozzarella |
| Produit laitier | ***                            |
| Dessert         | Yaourt fermier<br><br>Fruit    |

Sans viande

\*\*\*

MARDI

|                      |
|----------------------|
| Roulé au fromage     |
| Tarte aux légumes    |
| Rôti de dinde au jus |
| Poêlée printanière   |
| Petit louis          |
| Crème vanille        |
| Crème chocolat       |

Palet maraîcher

MERCREDI

|                      |
|----------------------|
| Duo de crudités      |
| Colin court bouillon |
| Pâtes au pesto       |
| Fromage blanc sucré  |
| Fruit                |

\*\*\*

JEUDI

|                           |
|---------------------------|
| Taboulé                   |
| Blé provençal             |
| Sauté de porc au caramel* |
| Carottes persillées       |
| Cantal                    |
| Glace                     |

Croc fromage  
Croc fromage

VENDREDI

|                           |
|---------------------------|
| Concombre vinaigrette     |
| Radis beurre              |
| Tajine de poulet          |
| Semoule                   |
| Petit suisse sucré        |
| Beignet à la pomme        |
| Beignet chocolat noisette |

Tajine de pois chiche

## Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



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

## Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes, chou blanc, vinaigrette, ail, persil

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

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

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

## Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de boeuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices



FONBEAUZARD

LUNDI

|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |



Sans viande

MARDI

### Salade de haricots verts

Bœuf à la catalane

Purée de pomme de terre

Pointe de Brie à couper



Fruit

Boulette végétale à la tomate

MERCREDI

### Salade de pâtes italienne

Saucisse aveyronnaise\*

Brunoise du soleil

Petit suisse aromatisé



Twibio au chocolat

Pizza au fromage

Pizza au fromage

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

JEUDI

### MENU PERUVIEN

Salade de tomates

Frijoles peruanos

\*\*\*

Tartare

Arroz con leche

\*\*\*



VENDREDI

Salade de blé pamplemousse surimi

Persillade de pomme de terre

Poisson meunière + citron

Petits pois/carottes



Yaourt fermier au citron

Fruit

Fruit 2

\*\*\*



## Les familles d'aliments

- 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
- \*\* Aide UE à destination des écoles

### Nos salades et nos plats composés

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

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Salade de blé pamplemousse, surimi : blé, segment de pamplemousse, surimi, mayonnaise

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

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

### Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de bœuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Les menus sont élaborés avec soin pour être conformes aux réglementations en vigueur, 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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Juin 2025

**MENU**  
de la semaine

FONBEAUZARD

LUNDI

|                 |  |
|-----------------|--|
| Entrée          | Tarte aux légumes                              |
| Plat principal  | Hoki sauce tandoori                            |
| Accompagnement  | Boulgour aux épices                            |
| Produit laitier | Emmental                                       |
| Dessert         | Compote pomme fraise<br>Compote pomme abricots |

Sans viande

\*\*\*

MARDI

|                                |
|--------------------------------|
| Salade de riz                  |
| Perles aux légumes             |
| Sauté de dinde sauce basquaise |
| Haricots verts persillés       |
| Yaourt nature + sucre          |

Galette pois et blé

BLEU BLANC CŒUR

CERTIFICATION NIVEAU 2

FRUIT & LÉGUME

FRUIT

FRUIT & LÉGUME

MERCREDI

|                           |
|---------------------------|
| Melon                     |
| Œufs brouillés au fromage |
| Coquillettes              |
| Carré président           |
| Flan caramel              |

\*\*\*

JEUDI

|                    |
|--------------------|
| Paté de campagne*  |
| Terrine de poisson |
| Moussaka           |
| ***                |
| Petit suisse sucré |

Terrine de poisson

Fruit

Fruit 2

Terrine de poisson/Moussaka au thon

VENDREDI  
REPAS FROID

|                             |
|-----------------------------|
| Cœur de laitue              |
| Jambon blanc*               |
| Chips                       |
| Buchette mélangée à couper  |
| Clafoutis aux fruits rouges |

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments

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

\*\* Aide UE à destination des écoles

- 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 riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette  
Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette  
Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

**Nos sauces**  
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori  
Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Juin 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Entrée          | Piémontaise          |
| Plat principal  | Salade Marco Polo    |
| Accompagnement  | Haut de cuisse rôti  |
| Produit laitier | Choux fleurs paprika |
| Dessert         | Coulommiers à couper |

Sans viande

Galette quinoa provençale

MARDI

|                              |
|------------------------------|
| Concombre vinaigrette        |
| Colin sauce curry            |
| Riz                          |
| Yogurt fermier à la myrtille |
| Fruit                        |

\*\*\*

MERCREDI

|                      |
|----------------------|
| Samoussa aux légumes |
| Cordon bleu          |
| Ratatouille          |
| Mimolette            |
| Compote de pomme     |

Escalope panée végétale

JEUDI

FÊTE ESTIVALE

|                     |
|---------------------|
| Salade grecque      |
| Chipolatas grillées |
| Salade de pâtes     |
| Vache picon         |
| Salade d'ananas     |

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

VENDREDI

|                                  |
|----------------------------------|
| Riz niçois                       |
| Salade de pois chiche portugaise |
| Pizza aux légumes                |
| Jardinière de légumes            |
| Fromage blanc nature             |

Confiture

## Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers



Aide UE à destination des écoles  
Présence de porc \*

- 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, tomates, cornichon, mayonnaise

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette

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

Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives

## Nos sauces

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

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<sup>er</sup> 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.



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

|                 |  |   |  |  |                                    |
|-----------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| Entrée          | Taboulé  | Carottes râpées à l'orange                          | Salade de perles au surimi                     | Melon  | Salade de tomates basilic          |
| Plat principal  | Blé provençal<br><br><b>Sauté de poulet miel et sauce soja</b> | Salade de haricots verts<br><br>Paella végétarienne | Calamars à la romaine<br><br>Epinards béchamel | Cœur de batavia<br><br>Lasagnes bolognaise                       | Œuf mayonnaise                     |
| Accompagnement  | Trio de légumes<br><br>Taufort fermier sur lit d'abricots      | ***<br><br>Pointe de brie à couper                  | Saint Nectaire<br><br>Fruit                    | ***<br><br>Fromage fouetté<br><br>Compote à boire ananas grenade | Salade de riz<br><br>Croc lait     |
| Produit laitier | <br><br>Fruit  | <br><br>Mestro vanille<br><br>Maestro chocolat      | <br><br>Fruit                                  | Compote à boire à la pomme                                       | <br><br>Muffin pépites de chocolat |
| Dessert         | <br><br>Sans viande  | <br><br>Palet montagnard                            | <br><br>***                                    | <br><br>Lasagnes au saumon                                       | <br><br>***                        |

## 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
- 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
- Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette
- Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise
- Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

## Nos sauces

Sauce miel et soja ; roux blanc, oignons, sauce soja miel

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et [l'ensemble du menu](#) sans préavis.

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<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine



\* Aide UE à destination des écoles  
Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge

Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



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 07 au 11 Juillet 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| Entrée          | Salade de pâtes italienne |
| Plat principal  | Cordon bleu               |
| Accompagnement  | Haricots beurre persillés |
| Produit laitier | Cantal                    |
| Dessert         | Flan vanille              |

Sans viande

Croc fromage

MARDI

|                                 |
|---------------------------------|
| Concombre à la menthe           |
| Raviolis oriental aux lentilles |
| ***                             |
| Yaourt fermier                  |
| Fruit                           |

\*\*\*

MERCREDI

|                            |
|----------------------------|
| Salade mexicaine           |
| Sauté de poulet tandoori   |
| Carottes vichy             |
| Carré montsurrais à couper |
| Crème vanille              |

Colin 3 céréales

JEUDI

REPAS FROID

|                          |
|--------------------------|
| Melon                    |
| Jambon blanc*            |
| Salade de pomme de terre |
| Petit louis              |
| Compote pomme poire      |

Tarte aux légumes  
Tarte aux légumes

VENDREDI

|                             |
|-----------------------------|
| Saucisson à l'ail*          |
| Hoki sauce armoricaine      |
| Brocolis méridionaux        |
| Petit suisse nature + sucre |

Terrine de poisson  
Terrine de poisson

## 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
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

## Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, tomate, épice mexicaine, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

## Nos sauces

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

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

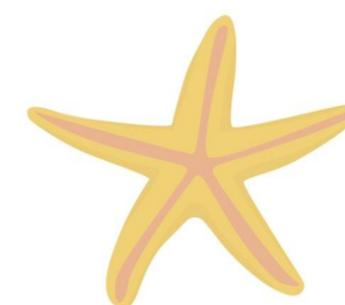
Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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 14 au 18 Juillet 2025

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |



Sans viande

Salade de pomme de terre  
méditerranéenne

Haut de cuisse rôti

Courgettes sauce salsa

Fromage blanc nature BIO +  
sucré

Petit beurre

Pizza au fromage

REPAS FROID

Duo de crudités

Chipolatas grillées

Salade de riz

Pont l'évêque à couper

Maestro chocolat

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Taboulé

Colin poêlé

Légumes du marché

Petit suisse aromatisé

Fruit

\*\*\*

Cœur de laitue

Tajine de pois chiche

Coquillettes

Emmental

Pêche au sirop

\*\*\*

\*\*\*

## 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

Présence de porc \*

Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



## Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, olives noires, tomates, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

## Nos sauces

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

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<sup>er</sup> 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 21 au 25 Juillet 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

|                 |
|-----------------|
| Entrée          |
| Plat principal  |
| Accompagnement  |
| Produit laitier |
| Dessert         |

Sans viande

Concombre vinaigrette

Emincé de poulet au jus

Pommes sautées

Vache picon

Flan caramel

Hoki sauce provençale

Blé provençal

Saucisse de francfort\*

Ratatouille

Saint Nectaire

Fruit

Roulé végétal

Roulé végétal

Tomates mozzarella

Axoa végétarien

Semoule

Chanteneige

Compote pomme abricots

Surimi mayonnaise

Colin sauce citron

Haricots verts persillés

Yaourt aromatisé

Fruit

Radis croq'sel

Jambon blanc\*

Salade de pâtes

Mimolette

Clafoutis aux pêches



Sans viande

Roulé végétal

\*\*\*

\*\*\*

Thon mayonnaise

Thon 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

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

## Nos sauces

Sauce axoa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment

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

Clafoutis aux pêches : lait, farine, œuf, sucre, morceaux de pêches

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<sup>er</sup> 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 28 Juillet au 1 août 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

|                 |                           |                       |                         |                      |                                  |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|----------------------------------|
| Entrée          | Salade de blé printanière | Carottes râpées       | Roulé au fromage        | Melon                | Salade de riz au thon            |
| Plat principal  | Boeuf aux olives          | Galette pois et blé   | Poisson pané + citron   | Assiette anglaise*   | Rôti de porc aveyronnais au jus* |
| Accompagnement  | Choux fleurs persillés    | Purée de patate douce | Courgette béchamel      | ***                  | Poêlée printanière               |
| Produit laitier | Saint nectaire            | Yaourt sucré          | Carré de l'est à couper | Petit moulé aux noix | Petit suisse aromatisé           |
| Dessert         | Maestro chocolat          | Salade d'ananas       | Mousse au citron        | Fruit                | Madeleine                        |

Sans viande

Colin sauce niçoise

\*\*\*

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

## 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

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

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

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

## Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

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<sup>er</sup> 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.