

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|---|---------------------------------------|----------------------|------------------------------|---|
| Entrée | Betteraves échalotte Carottes râpées | Roulé au fromage Tarte aux légumes | Duo de crudités | Taboulé Blé provençal | Concombre vinaigrette Radis beurre |
| Plat principal | Tortellini pomodoro mozzarella | Rôti de dinde au jus | Colin court bouillon | Sauté de porc au caramel* | Tajine de poulet |
| Accompagnement | *** | Poêlée printanière | Pâtes au pesto | Carottes persillées | Semoule |
| Produit laitier | Yaourt fermier | Petit louis | Fromage blanc sucré | Cantal | Petit suisse sucré |
| Dessert | Fruit | Crème vanille Crème chocolat | Fruit | Glace | Beignet à la pomme Beignet chocolat noisette |
| Sans viande | *** | Palet maraicher | *** | Croc fromage Croc fromage | 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 *

- 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

- 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Juin 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Entrée | | Salade de haricots verts | Salade de pâtes italienne | Salade de tomates | Salade de blé pamplemousse surimi |
| Plat principal | | Bœuf à la catalane | Saucisse aveyronnaise* | Frijoles peruanos | Persillade de pomme de terre |
| Accompagnement | | Purée de pomme de terre | Brunoise du soleil | *** | Poisson meunière + citron |
| Produit laitier | | Pointe de Brie à couper | Petit suisse aromatisé | Tartare | Petits pois/carottes |
| Dessert | | Fruit | Twibio au chocolat | Arroz con leche | Yaourt fermier au citron |

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

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 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 boeuf, 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 des menus. 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

REPAS FROID

| | | | | | |
|-----------------|------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Entrée | Tarte aux légumes | Salade de riz | Melon | Paté de campagne* | Cœur de laitue |
| Plat principal | Hoki sauce tandoori | Perles aux légumes | Œufs brouillés au fromage | Terrine de poisson | Jambon blanc* |
| Accompagnement | Boulgour aux épices | Haricots verts persillés | Coquillettes | *** | Chips |
| Produit laitier | Emmental | Yaourt nature + sucre | Carré président | Petit suisse sucré | Buchette mélangée à couper |
| Dessert | Compote pomme fraise | Fruit | Flan caramel | Fruit | Clafoutis aux fruits rouges |
| | Compote pomme abricots | | | | |

Sans viande

Galette pois et blé

Terrine de poisson

Terrine de poisson/Moussaka au thon

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs ● 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, oeuf, 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^{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

| | | | | | |
|-----------------|----------------------|------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------------------|
| Entrée | Piémontaise | Concombre vinaigrette | Samoussa aux légumes | Salade grecque | Riz niçois |
| Plat principal | Salade Marco Polo | Colin sauce curry | Cordon bleu | Chipolatas grillées | Salade de pois chiche portugaise |
| Accompagnement | Haut de cuisse rôti | Riz | Ratatouille | Salade de pâtes | Pizza aux légumes |
| Produit laitier | Choux fleurs paprika | Yaourt fermier à la myrtille | Mimolette | Vache picon | Jardinière de légumes |
| Dessert | Coulommiers à couper | Fruit | Compote de pomme | Salade d'ananas | Fromage blanc nature |

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

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

- 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 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.



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 | Salade de haricots verts | Calamars à la romaine | Cœur de batavia | Œuf mayonnaise |
| Accompagnement | Sauté de poulet miel et sauce soja | Paella végétarienne | Epinards béchamel | Lasagnes bolognaise | Salade de riz |
| Produit laitier | Trio de légumes | *** | Saint Nectaire | *** | Croc lait |
| Dessert | Yaourt fermier sur lit d'abricots | Pointe de brie à couper | Fruit | Compote à boire ananas grenade | Muffin pépites de chocolat |
| | Fruit | Mestro vanille | | Compote à boire à la pomme | |
| | Maestro chocolat | | | | |
| Sans viande | Palet montagnard | *** | *** | Lasagnes au saumon | *** |

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

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

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 de substituer les viandes d'origine française par des produits 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 07 au 11 Juillet 2025



FONBEAUZARD

















LUNDI

MARDI

MERCREDI









JEUDI

VENDREDI

| Entrée | Salade de pâtes italienne  | Concombre à la menthe  | Salade mexicaine  | Melon  | Saucisson à l'ail*  |
|-----------------|---|---|--|---|--|
| Plat principal |  Cordon bleu | Raviolis oriental aux lentilles  | Sauté de poulet tandoori  | Jambon blanc* | Hoki sauce armoricaine  |
| Accompagnement | Haricots beurre persillés  | *** | Carottes vichy | Salade de pomme de terre | Brocolis méridionaux  |
| Produit laitier | Cantal  | Yaourt fermier  | Carré montsurrais à couper  | Petit louis | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | Flan vanille  | Fruit  | Crème vanille | Compote pomme poire  | Fruit  |
| Sans viande | Croc fromage | *** | Colin 3 céréales | Tarte aux légumes Tarte aux légumes | 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 Cœur







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^{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 14 au 18 Juillet 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|--|--|------------------------|------------------------|-----------------------|
| Entrée | | Salade de pomme de terre méditerranéenne | Duo de crudités | Taboulé | Cœur de laitue |
| Plat principal | | Haut de cuisse rôti | Chipolatas grillées | Colin poêlé | Tajine de pois chiche |
| Accompagnement | | Courgettes sauce salsa | Salade de riz | Légumes du marché | Coquillettes |
| Produit laitier | | Fromage blanc nature BIO + sucre | Pont l'évêque à couper | Petit suisse aromatisé | Emmental |
| Dessert | | Petit beurre | Maestro chocolat | Fruit | Pêche au sirop |

Sans viande

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

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

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

- 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Juillet 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

| | | | | | |
|-----------------|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|----------------------|
| Entrée | Concombre vinaigrette | Blé provençal | Tomates mozzarella | Surimi mayonnaise | Radis croq'sel |
| Plat principal | Emincé de poulet au jus | Saucisse de francfort* | Axoa végétarien | Colin sauce citron | Jambon blanc* |
| Accompagnement | Pommes sautées | Ratatouille | Semoule | Haricots verts persillés | Salade de pâtes |
| Produit laitier | Vache picon | Saint Nectaire | Chanteneige | Yaourt aromatisé | Mimolette |
| Dessert | Flan caramel | Fruit | Compote pomme abricots | Fruit | Clafoutis aux pêches |
| Sans viande | Hoki sauce provençale | Roulé végétal | *** | *** | Thon mayonnaise |
| | | Roulé végétal | | | Thon mayonnaise |

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

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette

Salade de pâtes : pâtes, mais, 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, oeuf,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^{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 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

Oeuf mayonnaise

Oeuf mayonnaise

Salade de pomme de terre + oeuf







Salade de pomme de terre + oeuf

Poisson meunière

Poisson meunière

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

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 *

Oeuf 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.