



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 25 au 29 Août 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Salade de blé printanière 	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Melon	
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Saucisse aveyronnaise* 	 Rôti de dinde au jus	Riz cantonais 	
Accompagnement	Brocolis méridionaux 	Salade de riz	Jardinière de légumes 	***	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Buchette mélangée à couper	Petit louis	
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat 	Compote pomme pêche	Eclair au chocolat	

Sans viande

Palet italien

Thon mayonnaise

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras



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

Compositions

Salade de blé printanière: blé, macédoine, ail, mayonnaise, persil

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

Riz cantonais: riz, omelette, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière de légumes: carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

 uf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées





RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Melon	Salade Marco Polo	Salade de tomates
Plat principal	Betteraves vinaigrette	Blé provençal	Colin sauce citron	Salade de pois chiche à la portugaise	Cœur de laitue
Accompagnement	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Pennes	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Produit laitier	Edam	Haricots beurre méridionaux	Petit suisse aromatisé	Courgettes persillées	Lentilles cuisinées
Dessert	Compote de pomme	Carré roussot à couper	Fruit	Yaourt nature + sucre	Croc lait
	Compote pomme abricots	Fruit	Madeleine	Fruit 2	Riz au lait
					Maestro vanille

Sans viande

Tarte au fromage

Boulette végétale sauce milanaise

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

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

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

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

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

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

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

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré,

fond brun, herbes de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

* 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

Produit en Occitanie

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw 	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia 
Plat principal	 Bœuf bourguignon	Perles aux légumes 	Rougail saucisse*	 Crêpe au jambon*	 Poisson meunière + citron
Accompagnement	Bouलगूर	Légumes du marché 	Riz créole 	Piperade basquaise	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tartare	Yaourt brassé à la banane 	Cantal 	 Yaourt fermier + sucre 	Chanteneige 
Dessert	Flan caramel Flan chocolat	 Fruit 	Crème chocolat	Fruit  Fruit 2	Gâteau basque Tarte aux pommes

Sans viande

Colin sauce beurre blanc

Rougail poisson

Omelette

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

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

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

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

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 et vous remercie de votre compréhension. 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	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne	Salade de lentilles	Tomates mozzarella	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Riz niçois Cordon bleu	Duo de crudités Hoki sauce tandoori	Salade de lentilles Carré de porc sauce norman	Salade de choux fleurs Mijoté de haricots blancs et poivrons	Œuf mayonnaise Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Torsades	Carottes au cumin	Semoule	Haricots verts méridionaux
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Plaisir lait noisette Petit beurre	Fruit	Flan vanille Crème chocolat	Salade d'ananas

Sans viande

Croc fromage

Galette quinoa provençale

Œuf mayonnaise/Poisson mariné

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes secs
 Légumes & fruits
 Produits laitiers
 Produits sucrés
 Produits gras



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

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

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

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

Salade de choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori

Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri mayonnaise	Roulé au fromage	Salade asiatique	Cœur de batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Coleslaw	Tarte aux légumes	Colin poêlé	Cœur de palmier	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Riz crémeux	Escalope viennoise	***
Produit laitier	Blé	Epinards béchamel	Emmental	Légumes du marché	Saint Paulin
Dessert	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise	Mousse au chocolat	Petit louis	Fruit
	Compote pomme fraise	Fruit		Clafoutis aux fruits rouges	Fruit 2
	Compote pomme banane				

Sans viande

Hoki sauce armoricaine

Croc veggie tomate

Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes secs
 Légumes & fruits
 Produits laitiers
 Produits sucrés
 Produits gras

** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, bouillon de bœuf, sucre, oignons

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

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. 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	Betteraves ciboulette 	Salade de riz arlequin	 Pâté de campagne*	Carottes râpées	Salade de pâtes méditerranéenne
Plat principal	Salade asiatique	Salade Marco Polo	Calamars à la romaine	 Cassoulet* 	Taboulé
Accompagnement	Paupiette de veau sauce poivre	 Blanquette de dinde 	Brocolis persillés 	***	Pizza des cimes
Produit laitier	Boulgour 	Jardinière de légumes 	Yaourt aux fruits mixés	 Coulommiers à couper 	Cœur de laitue
Dessert	Fromage blanc nature	Petit moulé	Cookie 	Flan caramel	Petit suisse aromatisé 
	Confiture	 Fruit 		Crème chocolat	Fruit 
					Fruit 2

Sans viande

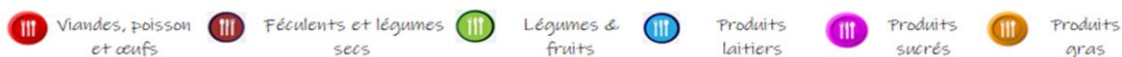
Paupiette du pêcheur sauce poivre

Galette lentilles boulgour

Surimi mayonnaise

Cassoulet végétarien

Les familles d'aliments



** Aide UE à destination des écoles

Compositions

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

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence

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

Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes

Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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

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 certains plats de son menu. Les plats sont préparés dans une cuisine professionnelle et sont donc susceptibles de contenir des allergènes. Une liste des allergènes est 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	 Œuf mayonnaise	Blé provençal 	Salade automnale	Persillade de pomme de terre	Salade de haricots verts 
Plat principal	Tortellini provençal 	 Haut de cuisse rôti	 Bœuf stroganov	 Sauté de porc sauce barbecue* 	 Poisson pané
Accompagnement	***	Poêlée cordiale 	Semoule	Haricots beurre persillés 	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Carré président	 Cantal 	 Yaourt fermier à la framboise
Dessert	Fouace campagnarde 	Crème vanille 	Fruit 	Compote pomme poire 	 Fruit 
	Crème caramel			Compote de pomme 	

Sans viande

Palet maraicher

Hoki sauce niçoise

Omelette

Les familles d'aliments :

 Viandes, poisson et œufs  Féculents et légumes secs  Légumes & fruits  Produits laitiers  Produits sucrés  Produits gras



** 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

Compositions

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

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

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

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

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

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

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards

Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

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

Sauce stroganov : roux blanc, von blanc, bouillon de bœuf, champignons, paprika, moutarde

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noire, herbe de provence

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

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 compositions des plats. Les menus sont mis 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 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GÔÛT



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Acras de morue	Salade des îles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule	Carottes persillées	***	Patate douce et pomme de terre persillés	Torsades
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme

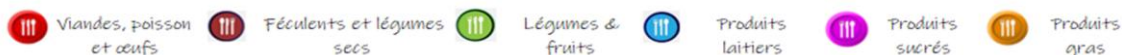
Sans viande

Rougail poisson

Galette pois et blé

Pilao au poisson

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, cannelle, clou de girofle, curcuma, piment

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

Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo

Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré,

crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc

- 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



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 et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'article 12-2 du Code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes es

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 20 au 24 Octobre 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

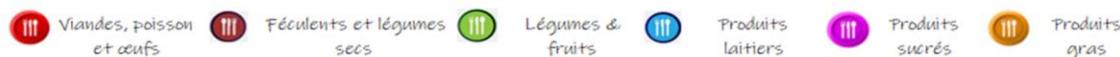
Entrée	Salade de choux fleurs	Taboulé	Coleslaw	Salade de blé	Cœur de batavia
Plat principal	Rôti de porc aveyronnais*	Pizza au fromage	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots verts méridinaux	Riz jaune	Poêlée printanière	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris brest

Sans viande

Croc fromage

Roulé végétal

Les familles d'aliments :



Compositions

Salade de choux fleurs : choux fleurs, persil, vinaigrette

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

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

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

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre

Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- 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
- Produit en Occitanie

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 27 au 31 Octobre 2025



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Piémontaise	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi
Plat principal	Cordon bleu	Haut de cuisse rôti	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux	***	***	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Edam	Petit louis	Crème anglaise	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit au sirop	Brownies	Fruit

Sans viande

Escalope panée végétale

Tarte aux légumes

Œufs brouillés + coquille

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculeux et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil

Coquiflette : coquille, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



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



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Salade Marco Polo	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards	Poisson meunier
Accompagnement	Haricots verts persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt nature + sucre	Carré de l'est à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat
	Compote pomme coing			Fruit 2	Flan caramel

Sans viande

Galette quinoa provençale

Paupiette du pêcheur à la crème

Calamars à la romaine

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



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

Compositions

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

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

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

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

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 et vous remercie de votre compréhension. 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	Coleslaw		Céleri rémoulade	Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Cœur de palmier		Haut de cuisse rôti	Salade de lentilles	Parmentier de canard
Accompagnement	Saucisse aveyonnaise*		Riz crémeux	Omelette	***
Produit laitier	Frites au four + ketchup		Saint Nectaire	Duo brocolis/choux fleurs	Petit suisse aromatisé
Dessert	Yaourt nature + sucre		Fruit	Petit louis	Fruit

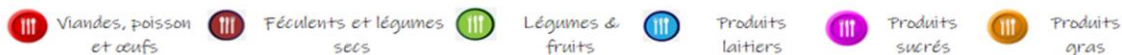
Sans viande

Galette pois et blé

Axoa végétarien

Brandade de morue

Les familles d'aliments :



** 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

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz	Carottes râpées	Tarte au fromage	Salade asiatique	Paté de campagne*
Plat principal	Perles aux légumes	Macédoine	Nuggets de poulet	Chou rouge vinaigrette	Surimi mayonnaise
Accompagnement	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Ratatouille	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Produit laitier	Légumes du marché	***	Tartare	Macaronis	Carottes au cumin
Dessert	Gouda	Fromage blanc sucré	Compote pomme banane	Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
	Flan vanille	Fruit		Far breton	Fruit
					Fruit 2

Sans viande

Colin sauce échalotte

Nugget de blé

Boulette végétale à la tomate

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



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

Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise

Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Far breton : farine, oeuf, sucre, lait, pruneaux

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 et vous remercie de votre compréhension. 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	Betteraves ciboulette Salade automnale	Salade de pâtes napolitaines Riz niçois	Cœur de palmier	Duo de crudités Salade des îles	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry	Saucisse aveyronnaise*	Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	Confiture	Semoule au lait Maestro vanille	Fruit	Crêpe vanille Moelleux au citron	Fruit
	Sans viande	Tarte au fromage	Escalope panée végétale	***	Raviolis aux légumes + râpé

Les familles d'aliments :



** 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



Produit en Occitanie



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes et fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes

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

Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

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

Salade des îles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentrée, oignons, ail

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

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

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 et vous remercie de votre compréhension. 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.