



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 23 au 27 Février 2026



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Cœur de palmier	Crêpe au fromage	Cœur de batavia	Salade de pâtes napolì
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Saucisse de Francfort*	Omelette	Brandade de saumon	Cordon bleu
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Lentilles cuisinées	Carottes au curry	***	Chou vert à la tomate
Produit laitier	Petits suisse nature + sucre	Edam	Tartare	Yaourt fermier BIO nature + sucre	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	Kiwi jaune	Compote de pomme
Sans viande	Colin sauce citron	Roulé végétal	***	***	Croc fromage

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

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

Duo de choux vinaigrette : choux blanc, choux rouge, vinaigrette

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Brandade de saumon : pomme de terre, saumon, ail

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

- 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 02 au 06 Mars 2026



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Salade de haricots verts	Salade de pois chiche à la portugaise	Carottes râpées
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Rôti de porc aveyronnais jus aux herbes*	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Calamars à la romaine	Paella végétarienne
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs béchamel	Coquillettes	Ratatouille BIO /Pomme vapeur	***
Produit laitier	Cantal	Petit moulé	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO + sucre
Dessert	Crème chocolat	Fruit	Œufs en neige	Fruit	Plaisir lait noisette
Sans viande	Galette pois et blé	Tarte aux légumes	Boulette végétale à la tomate	***	***

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
-  Produit en Occitanie

Compositions

- Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
- Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
- Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, persil, olives, vinaigrette
- Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices espagnoles, pulpe de tomate, concentré de tomate
- Jus aux herbes : fond brun, échalotte, origan, thym, ail
- Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

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

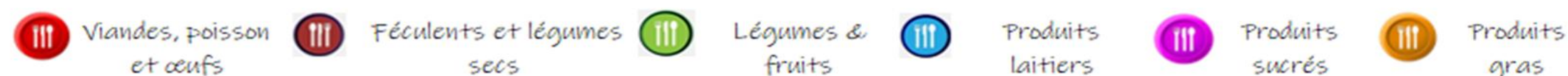
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée mater	Betteraves vinaigrette 	Salade de lentilles 	Macédoine	 Pâté de campagne*	Salade du printemps
2eme choix	Salade asiatique	Salade Marco Polo		Œuf mayonnaise	
Plat principal	 Goulash de bœuf 	Jambon grill au jus*	 Moqueca au poulet 	 Colin poêlé	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Blette béchamel	Semoule 	 Carottes méridionales	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Carré de l'est à couper	Yaourt nature + sucre	 Saint Nectaire 	Fruit
Entrée mater	Fruit 	 Fruit 	Madeleine	Semoule au lait	Maestro chocolat
2eme choix	Fruit 2			Crème caramel	Maestro vanille
<u>Sans viande</u>	Roulé végétal	Galette quinoa provençale	Moqueca au poisson	Œuf mayonnaise	***

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

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
Salade du printemps : carottes râpées, iceberg, radis
Risotto mozzarella chèvre : riz, roux blanc, crème, mozzarella, chèvre, ail
Sauce goulash : roux blanc, tomate concentré, herbes de provence, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, laurier
Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, oignons

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 mater	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de riz au surimi	Cœur de laitue	Pizza bolo'végétale aux légumes
2eme choix	Pennes au poulet	Carottes râpées		Radis croq'sel	Tarte au fromage
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Marmite de la mer	Cordon bleu	Sauce carbonara*	Omelette
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Petits pois carottes	Pennes	Epinards béchamel
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Gouda	Carré président	Petit suisse aromatisé
Entrée mater	Compote pomme banane	Fruit	Flan caramel	Paris Brest	Fruit
2eme choix	Compote pomme poire	Fruit 2		Chou vanille	

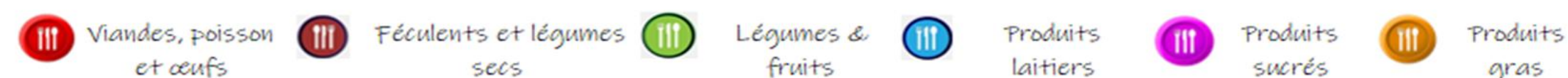
Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Croc veggie tomate

Sauce sicilienne

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

Compositions

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

Pennes au poulet : pâtes, poulet, tomate, curcuma, paprika, vinaigrette, crème fraîche

Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise, vinaigrette

Pizza bolo'végétale aux légumes : pâte à pizza, haché végétal, courgettes, oignons, poivrons, emmental, mozzarella

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

Marmite de la mer : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson

Sauce carbonara : roux blanc, lardons, crème, ail, poivre

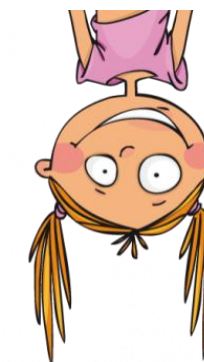
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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

Entrée mater	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage	Salade des iles	Œuf mayonnaise	Donut
2eme choix					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier	Bœuf strogonov	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Radiatori aux légumes BIO	Vache picon
Entrée mater	Boulgour	Haricots beurre méridionaux	Lentilles cuisinées	***	Nuggets de poulet
2eme choix	Chanteneige	Yaourt nature BIO	Carré montsurrais BIO à couper	Yaourt sucré	Frites au four + ketchup
	Fruit	Confiture	Crème chocolat	Salade d'ananas	Coleslaw

Sans viande

Hoki sauce citron

Pané de sarrasin et lentilles

Nuggets de blé

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 des iles : concombre, avocat, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette

Radiatori aux légumes : pâtes, julienne de légumes, curcuma, bouillon de légumes, crème, fromage en poudre

Sauce strogonov : roux blanc, bouillon de boeuf, vin blanc, paprika, moutarde, champignons

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

PÂQUES

Entrée mater		Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade de pois chiche à la grecque	
2eme choix		Macédoine		Perles aux légumes	
Plat principal		Tortellini provençal	Saucisse aveyronnaise*	Gratin de poisson	
Accompagnement		***	Poêlée printanière	Choux fleurs persillés	
Produit laitier		Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier sucré	
Entrée mater		Compote pomme fraise	Fruit	Spéculos	
2eme choix		Compote pomme abricots		Petit beurre	Clafoutis au chocolat +

Sans viande

Pizza au fromage

Brandade de morue

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

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

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

Tortellini provençal : pâte, ricotta, épinards, roux blanc, oignons, tomate concentré, herbes de provence

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème, fumet de poisson, emmental râpé

Clafoutis au chocolat : lait, farine, oeuf, sucre, chocolat

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée mater	Taboulé	Duo de crudités	Saucisson à l'ail*	Concombre au fromage blanc	Salade de blé printanière
2eme choix	Salade Marco Polo	Poireaux vinaigrette	Sauté de porc au cidre*	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Blanquette de dinde	Saumon crème citron	Sauté de porc au cidre*	Axoa de bœuf	Pizza aux légumes
Accompagnement	Brocolis persillés	Pennes	Carottes persillées	Riz	Cœur de batavia
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt fermier à la myrtille	Carré de l'est à couper
Entrée mater	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Riz au lait
2eme choix		Compote pomme ananas		Fruit 2	Crème vanille

Sans viande

Tarte au fromage

Surimi mayonnaise / Falafels

Axoa végétarien

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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette
Salade de blé printanière : blé, macédoine, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignons, bouillon de volaille, crème, ail, persil
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, oignons, ail
Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre brut, jus de pomme, échalotte
Sauce axoa : roux blanc, bouillon de bœuf, pulpe de tomate, tomate concentré, ail, herbes de provence, poivrons, piment, laurier

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	Macédoine	Salade de riz	Coleslaw	Roulé au fromage	Salade du printemps
Plat principal	 Bœuf BIO provençal 	Escalope viennoise	 Œufs brouillés au fromage	 Saucisse de Francfort* 	 Brandade de colin
Accompagnement	Blé 	Haricots verts persillés 	Coquillettes 	Trio de légumes 	***
Produit laitier	Petit louis	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit 	Fruit au sirop	Fruit 	Crème caramel
Sans viande	Boulette végétale à la provençale	Escalope panée végétale	***	Roulé végétal	***

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
-  Produit en Occitanie

Compositions

- Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette
- Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
- Salade du printemps: carottes râpées, iceberg, radis
- Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail
- Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons
- Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

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.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 27 Avril au 01 Mai 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de haricots rouges	Salade asiatique	Salade de pâtes italienne	Cœur de laitue	
Plat principal	Galette pois et blé	Jambon grill au jus*	Poisson meunière	Pilao	
Accompagnement	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Epinards à la crème	***	
Produit laitier	Coulommiers BIO à couper	Yaourt fermier à la framboise	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque	

Sans viande

Galette quinoa provençale

Pilao au poisson

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Compositions

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

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

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

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

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

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.



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée mater	 Œuf mayonnaise	Macédoine	  Salade de blé tomate feta	Crêpe au fromage	
2eme choix		Cœur de palmier		Quiche lorraine*	
Plat principal	  Tortellini pomodo e mozzarella	 Bœuf à la catalane	  Calamars à la romaine + citron	  Saucisse aveyronnaise*	
Accompagnement	***	Purée de pomme de terre	 Légumes du marché	 Haricots beurre persillés	#VALEUR!
Produit laitier	Carré de l'est à couper	  Yaourt nature BIO + sucre	 Carré président	Petit suisse sucré	
Entrée mater	  Fruit	  Petit beurre		 Fruit	
2eme choix		  Plaisir lait noisette	Mousse au chocolat	Fruit 2	
Sans viande	***	Axoa végétarien	***	Omelette	

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

Compositions

- Salade de blé tomate feta : blé, feta, tomate, vinaigrette, herbes de provence
- Tortellini pomodoro e mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
- Sauce catalane : roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentré, pulpe de tomate, bouillon de boeuf
- Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

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

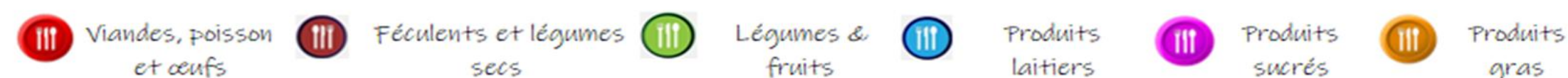
Entrée mater	Betteraves ciboulette	Taboulé	Coleslaw		
2eme choix	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Sauté de dinde au curry		
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Pommes sautées		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Chanteneige		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Maestro vanille		
Entrée mater	Fruit	Twibio au chocolat			
2eme choix		Spéculos			

Sans viande

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

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

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette
Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

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 mater	Carottes râpées	Jambon espagnol*	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche à la grecque	Concombre BIO maïs vinaigrette
2eme choix	Poireaux vinaigrette	Œuf mayonnaise			
Plat principal	Fideua	Haut de cuisse rôti	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Tortilla pomme de terre oignons	Colin fish and chips
Accompagnement	***	Brocolis BIO béchamel	Semoule	Cœur de laitue	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Pointe de brie à couper	Petit suisse nature + sucre	Crème anglaise
Entrée mater	Riz au lait	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Apple pie
2eme choix	Flan caramel			Fruit 2	
Sans viande	***	Œuf mayonnaise/Palet à l'italienne	Poisson mariné thym citron	***	***

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
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pois chiches à la grecque : pois chiche, feta, olives, persil, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise, ail, persil
Fiedua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons
Sauce kokkinisto : roux blanc, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, sucre, cannelle, gingembre, muscade, laurier

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 mater		Salade de pâtes méditerranéenne	Macédoine	Crêpe au fromage	Cœur de laitue
2eme choix		Riz niçois			Radis beurre
Plat principal		Haché de bœuf BIO au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Colin 3 céréales	Gnocchis BIO à la provençale
Accompagnement		Courgettes à la tomate	Riz jaune	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Tartare	Petit suisse sucré
Entrée mater		Fruit	Madeleine	Fruit	Cake vanille
2eme choix		Fruit 2			

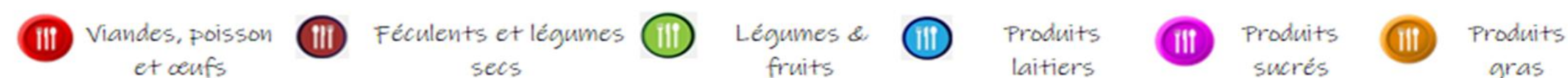
Sans viande

Pizza au fromage

Paupiette de saumon sauce forestière

Crêpe au fromage

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

Compositions

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

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

Gnocchis à la provençale : gnocchis, ratatouille, emmental râpé

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, oignons, carottes, bouillon de volaille, persil, ail

Cake à la vanille: oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, vanile

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.