

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

Entrée mater	Macédoine	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
2eme choix					
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boullgour	Brocolis persillés	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert mater	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Petit beurre
2eme choix	Flan chocolat	Fruit 2			Plaisir lait noisette
Sans viande	Hoki sauce citron	Knacchi végétale	Galette pois et 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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

### Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette  
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette  
Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

- Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée mater	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade asiatique
2eme choix	Salade Marco Polo	Riz niçois		Tomate croq sel	Betteraves BIO sous vide
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux	Courgettes BIO à la tomate	Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier à la framboise	Edam	Petit suisse nature + sucre
Dessert mater	Maestro chocolat	Compote de pêche	Pastèque	Clafoutis aux bigarreaux	Fruit
2eme choix		Compote pomme fraise			

Sans viande

Tarte aux légumes

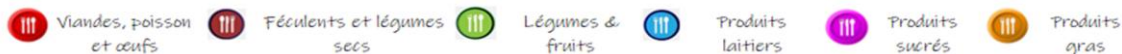
Croc fromage

Sardines

Thon mayonnaise

\*\*\*

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

## Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices mexicaine, vinaigrette

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux : lait, farine, oeuf, sucre, bigarreaux

Présence de porc \*

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

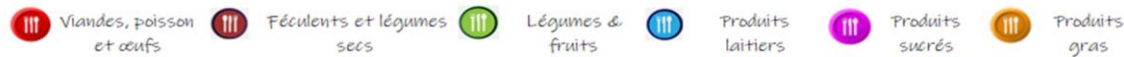
MERCREDI  
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée mater	<b>Piémontaise</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Melon</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>
2eme choix	<b>Salade de pois chiche à la grecque</b>	<b>Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème</b>	<b>Chipolatas grillées*</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Fajitas</b>
Plat principal	<b>Aiguillette de poulet</b>	***	<b>Salade de riz</b>	<b>Sauce sicilienne</b>	<b>Salade du printemps</b>
Accompagnement	<b>Brocolis méridionaux</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fromage fouetté</b>	<b>Torsades</b>	<b>Yaourt fermier BIO sucré</b>
Produit laitier	<b>Carré montsurais BIO à couper</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Cantal</b>	<b>Mister freeze</b>
Dessert mater	<b>Crème vanille</b>			<b>Salade d'ananas</b>	
2eme choix					
<b>Sans viande</b>	<b>Falafels</b>	***	<b>Surimi</b>	***	<b>Fajitas végétarien</b>

## Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

## Compositions

**Piémontaise** : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil  
**Taboulé** : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron  
**Salade de riz** : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette  
**Sauce crème** : roux blanc, crème liquide, carottes CE2, oignons, persil, ail, bouillon de légumes  
**Sauce sicilienne** : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail  
**Fajitas** : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc \*

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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.



VENDREDI

REPAS FROID

FONBEAUZARD

LUNDI

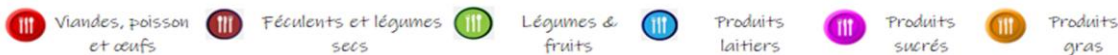
MARDI

MERCREDI

JEUDI

Entrée mater	Betteraves feta	Blé provençal	Salade de tomates au basilic	Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
2eme choix	Duo de crudités	Pennes au poulet			
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Purée de céleri	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert mater	Compote pomme abricots		Fruit	Pastèque	Gâteau basque
2eme choix	Compote de pomme	Mousse au chocolat		Fruit 2	Tarte pomme rhubarbe
Sans viande	***	Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	***	Persillade de pomme de terre + œuf

### Les familles d'aliments :



\*\* Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

### Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré

Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

# Bonnes Vacances



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE

REPAS FROID

Entrée mater	<b>Carottes râpées BIO au citron</b>	<b>Perles aux légumes</b>	<b>Pâté de campagne*</b>	<b>Cœur de batavia</b>	<b>Melon</b>
2eme choix	<b>Macédoine</b>	<b>Riz niçois</b>			
Plat principal	<b>Fidéua</b>	<b>Crique de pomme de terre au cantal</b>	<b>Sauté de dinde miel et soja</b>	<b>Saucisse aveyronnaise*</b>	<b>Salade de pâtes au thon</b>
Accompagnement	***	<b>Courgettes persillées</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Aligot</b>	***
Produit laitier	<b>Edam</b>	<b>Yaourt fermier à la framboise</b>	<b>Gouda</b>	***	<b>Pompon cœur cacao</b>
Dessert mater	<b>Maestro vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cake à la vanille maison</b>	<b>Compote à boire</b>
2eme choix					

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Surimi mayonnaise / Croq veggie  
tomate

\*\*\*

## 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



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

## Compositions

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

**Fidéua** : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons

**Salade de pâtes au thon** : pâtes, thon, concombre, origan, basilic CE2

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

Présence de porc \*

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



**CENTRE DE LOISIRS**  
Menus du 06 au 10 Juillet 2026

**GRILLADE D'OCCITANIE**  
JEUDI VENDREDI

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Duo de crudités	Salade tomate feta	Concombre vinaigrette	Piémontaise
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Tortellini pomodoro mozzarella	Cordon bleu	Pilon de poulet/Chipolatas*	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Poêlée cordiale	Salade de riz	Carottes aux épices douces
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré
Dessert	Compote de pêche	Fruit	Flan vanille	Donut au chocolat	Fruit

Sans viande

Pizza au fromage

\*\*\*

Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

\*\*\*

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

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

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail

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

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Salade grecque		Salade de blé	Macédoine	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Haut de cuisse rôti		Boulette de bœuf à la tomate	Jambon blanc*	Colin poêlé
Accompagnement	Rostis de légumes		Courgettes persillées	Salade de pâtes	Ratatouille
Produit laitier	Fromage blanc nature+ sucre		Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée à couper	Chanteneige
Dessert	Plaisir lait noisette		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit
<b>Sans viande</b>	Hoki sauce niçoise	Boulette végétale à la tomate	Thon mayonnaise	***	

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

Salade de blé : blé, maïs, petit pois CE2, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge CE2, tomate BIO, épices mexicaine, mayonnaise, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, herbes de provence

- Présence de porc \*
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	<b>Coleslaw</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade de perles au surimi</b>	<b>Cœur de laitue</b>
Plat principal	<b>Emincé de poulet sauce kebab</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Rougail saucisse*</b>	<b>Œuf BIO mayonnaise</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b>
Accompagnement	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Riz</b>	<b>Salade de haricots verts</b>	***
Produit laitier	<b>Vache picon</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Yaourt fermier à la myrtille</b>	<b>Le roussot à couper</b>
Dessert	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote pomme abricots</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Beignet à la pomme</b>

Sans viande

Emincé végétal sauce kebab

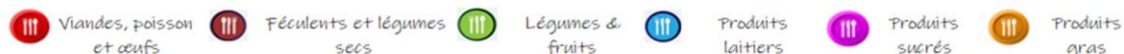
Galette pois et blé

Rougail poisson

\*\*\*

Lasagne ricotta épinards chèvre

Les familles d'aliments :



Compositions

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

Salade de perles au surimi : perles HVE, surimi, curcuma, paprika, tomate BIO, mayonnaise, vinaigrette

Salade de haricots verts : haricots verts CE2, maïs, tomate BIO, vinaigrette

Sauce kebab : roux blanc, oignons, crème liquide, ail, épices kebab

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

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolitaines	Carottes râpées	Tarte de saison	Melon	Salade de tomate BIO
Plat principal	Bœuf BIO provençal	Thon mayonnaise	Poisson pané + citron	Hachis végétal aux lentilles	Paella au poulet
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Salade de riz	Haricots beurre méridionaux	***	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Emmental	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Mister freeze	Cocktail de fruit	Madeleine	Fruit

Sans viande

Colin sauce provençale

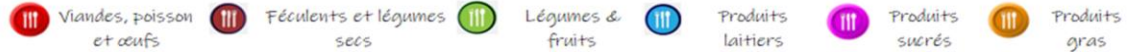
\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Paella au poisson

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

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

Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI  
REPAS FROID

Entrée	Betteraves feta	Rosette*	Concombre maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Escalope viennoise	Retortillat	Omelette	Chipolatas grillées*
Accompagnement	Boulgour	Aubergines persillées	***	Courgette BIO sauce salsa	Salade de pâtes
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Vache picon	Petit moulé
Dessert	Crème vanille	Fruit	Salade d'ananas	Fouace campagnarde	Compote à boire

Sans viande

Axoa végétarien

Œuf mayonnaise/ Croc fromage

\*\*\*

\*\*\*

Surimi

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Sauce salsa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème liquide

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

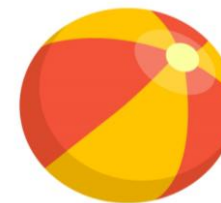
Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Melon	Pâté de campagne*	Salade grecque
Plat principal	Colombo de dinde	Filet de poulet au jus	Tajine de pois chiche	Calamars à la romaine	Saucisse aveyronnaise*
Accompagnement	Blé	Jardinière de légumes	Semoule	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt nature + sucre	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Cookie	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Boulette végétale sauce colombo

Quenelle lyonnaise sauce Nantua

\*\*\*

Surimi

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

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

Sauce tajine : roux blanc, courgette, carottes CE2, tomate concentré, pruneaux, épices marocaines

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

Présence de porc \*

- Fabriqués dans le tarn
- Fabriqués en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

REPAS FROID

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de blé printanière	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Salade de tomate basilic	
Plat principal	Cordon bleu	Œuf BIO mayonnaise	Rôti de dinde au jus	Parmentier de canard	
Accompagnement	Brocolis persillés	Salade de riz	Haricots beurre persillés	***	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Buchette mélangée à couper	Petit louis	
Dessert	Fruit	Compote pomme abricot	Maestro chocolat	Eclair au chocolat	

Sans viande

Croq veggio tomate

\*\*\*

Falafels

Brandade de morue

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de blé printanière : blé CE2, macédoine CE2, vinaigrette

Salade de pomme de terre au thon : pomme de terre, thon, aneth, vinaigrette

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

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français