

FONBEAUZARD

**Lundi**

Entrée	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Macédoine Haché de bœuf au jus
Légumes féculents	Purée de céleri
Produit laitier	Camembert à couper
Dessert	Flan chocolat Flan caramel

**Mardi**

Persillade de pomme de terre	Salade Marco Polo
Haut de cuisse rôti	Choux fleurs persillés
Edam	Compote de pomme
Compote pomme fraises	

**Mercredi**

Carottes râpées	Blanquette de dinde
Farfalles	Petit suisse aromatisé
Fruit	

**Jeudi**  
Epiphanie

Salade de riz	Poisson pané + citron
Haricots beurre persillés	Carné président
Brioche des rois	

**Vendredi**

Velouté de potiron	Tortellini provençale
Yaourt sucré	Fruit
Fruit 2	

**Sans viande**

**Sans porc**

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

## Les familles d'aliments :



Fabriqué en France  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



## Nos salades et plats composés :

**Persillade de pomme de terre :** pomme de terre, persil, vinaigrette  
**Salade Marco Polo :** pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise  
**Salade de riz :** riz, tomates, maïs, vinaigrette  
**Coleslaw :** carottes râpées, chou blanc vinaigrette, sauce coleslaw  
**Tortellini provençale :** pâtes à raviolis, épinards, ricotta

## Nos sauces :

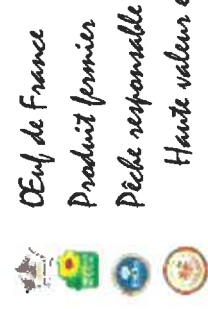
**Sauce blanquette :** bouillon de volaille, crème, roux blanc, champignons, carottes, oignons



**BIO**



\* présence de porc





FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Judi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légumes féculents

Produit laitier

Dessert

Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle*	Salade de pâtes napoli	Salade mélangée
Crêpe au jambon*	Duo de crudités	Aiguillette de poulet au jus	Blé provençal	Céleri rémoulade
Jambon grill au jus*	Goulash de bœuf	Haricots verts persillés	Omelette	Paëlla au poulet
Petits pois carottes	Blé	Carré liguil à couper	Courgettes à la tomate	***
Chanteneige	Petit suisse sucré	Flan vanille	Yaourt fermier	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Flan pâtissier
Crème vanille	Fruit 2		Fruit 2	Tarte aux poires

Sans viande

Sans porc

Pané bié fromage épinards

Pané bié fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage

Œuf mayonnaise

Paëlla au poisson

### Les familles d'aliments :



- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes féculents et légumes secs
- Produits céréaliers, laitiers

### Nos salades et plats composés :

- Salade de pâtes napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette
- Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
- Blé provençal : blé, tomates, poivrons, carottes, olives noires, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisine

\* présence de porc



- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française



- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale

**Nos sauces:**  
Sauce goulash : sauce tomate, vin blanc, bouillon de boeuf, roux blanc, paprika, laurier, herbes de provenance





FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Salade de haricots verts Coleslaw	Piémontaise	Betteraves mozzarella	Taboulé	Soupe de légumes verts
Plat principal	Colombo de porc*	Cordon bleu	Lasagnes bolognaise	Risoni aux petits légumes	Poisson meunière
Légumes féculents	Boulogour	Brocolis persillés	***	***	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper	Vache qui rit	Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise Fourré chocolat	Fruit Fruit 2	Maestro vanille	Compote pomme ananas Compote pomme bananes	Fruit Fruit 2

Sans viande  
Sans porc

Escalope panée végétale

Lasagnes au saumon

### Les familles d'aliments :

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



### Nos salades et plats composés :

**Salade de haricots verts** : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette  
**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, sauce coleslaw  
**Piémontaise** : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise  
**Farfalles au poulet** : pâtes, tomates, emincé de poulet, mayonnaise  
**Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette  
**Risoni aux petits légumes** : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette  
**Soupe de légumes verts** : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

\* présence de porc

Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



Œuf de France  
Produit fermier  
Pêche responsable  
Haute valeur environnementale

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

### Nos sauces :

**Sauce colombo** : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille  
● **AOP** ● **BIO**



**CRM RODEZ**  
TRAITEUR  
COCU / VÉGÉTAL / PROXIMITÉ

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Janvier 2022



FONBEAUZARD

**Lundi**

Salade de blé	
Riz niçois	
Haché de bœuf au jus	
Haricots beurre méridional	
Chanteneige	
Flan caramél	
Flan vanille	

Pizza au fromage

Sans viande  
Sans porc

Carottes râpées	
Céleri rémoulade	
Veggie burger	
Rosties	
Yaourt fermier	
Fruit	
Fruit 2	

Crêpe au jambon*	
Sauté de dinde sauce forestière	
Trio de légumes	
Tartare aux noix	
Mousse au chocolat	

Crêpe au fromage/Omelette  
Crêpe au fromage

Chou blanc vinaigrette	
Macédoine	
Filet de merlu sauce provençale	
Purée de pomme de terre	
Camembert à couper	
Fruit	
Fruit 2	

Surimi mayonnaise	
Pâté de campagne*	
Haut de cuisse rôti	
Choux fleurs persillés	
Petit suisse sucré	
Tarte aux pommes	
Gâteau basque	

Gratin de poisson

**Jeudi**

**Mercredi**

**Mardi**

**Vendredi**

## Les familles d'aliments :



Fabriqués en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



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

### Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette  
Riz niçois ; riz, thon, olives noires, tomates, maïs, pois doux, poivrons, vinaigrette

### Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille  
Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

\* présence de porc

Œuf de France  
 Produit fermier  
 Pêche responsable  
 Haute valeur environnementale



FONBEAUZARD

**Lundi**

- Entrée
- Plat principal
- Légumes féculents
- Produit laitier
- Dessert

**Rosette\***  
Œuf mayonnaise  
Aiguillette de poulet au jus  
Epinards béchamel  
Petit suisse sucré  
Fruit  
Fruit 2

Œuf mayonnaise/Palet végétarien  
Œuf mayonnaise

**Mardi**

**Chandeleur**

*Chou rouge vinaigrette*  
*Gardiane de bœuf*  
*Semaule*  
*Canvi président*  
*Crêpe vanille*

Filet de colin sauce provençale

**Mercredi**

Persillade de pomme de terre  
Saucisse aveyronnaise\*  
Carottes persillées  
Buchette mélangée à couper  
Fruit

Tarte au fromage  
Tarte au fromage

**Jeudi**

**Nouvel an chinois**

*Samosa aux légumes*  
*Riz cantonais*  
\*\*\*  
*Yaourt aromatisé*  
*Tarte exotique*

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

**Vendredi**

Courgettes râpées  
Pomelo  
Calamars à la romaine  
Torsades + râpé  
Petit moulé  
Compote pomme poire  
Compote de pommes



## Les familles d'aliments :



### Nos salades et plats composés :

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, œufs brouillés, oignons

### Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de bœuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française

\* présence de porc

- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale





Menus du 07 au 11 Février 2022

FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Céleri rémoulade Coleslaw Farçons Purée de pomme de terre Vache qui rit Mousse chocolat Crème vanille	Salade de pâtes italienne Taboulé Tajine de dinde Choux fleurs persillés Petit suisse aromatisé Fruit Fruit 2	Macédoine Jambon grill au jus* Lentilles cuisinées Gouda Clafoutis aux fruits rouges	Salade de pomme de terre méditerranéenne Salade Marco Polo Poisson meunière Courgettes à la tomate Carré liguil à couper Fruit Fruit 2	Veluté pomme de terre/poireaux Filet de colin sauce thym citron Riz jaune Yaourt fermier Madeleine Cookie
--------	---	---	--	--	--





Sans viande  
Sans porc

Galette lentilles boulgour

Omelette  
Omelette

## Les familles d'aliments :



-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française

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



### Nos salades et plats composés :

- Céleri rémoulade** : céleri râpé, sauce rémoulade
- Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, sauce coleslaw
- Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Salade Marco Polo** : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise
- Salade de pâtes italienne** : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne** : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,
- Veluté pomme de terre/poireaux** : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

### Nos sauces :

- Sauce tajine** : bouillon de volaille, cumin, curcuma, laurier, thym, oignons, carottes
- Sauce crème** : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons

\* présence de porc

-  Œuf de France
-  Produit fermier
-  Pêche responsable
-  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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



**CRM RODEZ**  
TRAITEUR  
COU FANTASY PROXIMITÉ

# restauration scolaire

Menus du 14 au 18 Février 2022



FONBAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Judi**

**Vendredi**  
**Tartiflette party !**

Entrée

Plat principal

Légumes Féculents

Produit laitier

Dessert

**Salade de blé**

**Farfalles au poulet**

**Saucisse aveyronnaise\***

**Haricots beurre persilles**

**Tartare**

**Fruit**

**Fruit 2**

Sans viande  
Sans porc

**Betteraves vinaigrette**

**Duo de crudités**

**Boulette végétale sauce tomate**

**Boulgour**

**Le Roussot à couper**

**Cocktail de fruits au sirop**

**Pêche au sirop**

**Crêpe au fromage**

**Batonnet de colin pané**

**Brocolis persillés**

**Yaourt aux fruits mixés**

**Palmier**

**Mortadelle\***

**Surimi mayonnaise**

**Haut de cuisse rôti**

**Carottes méridionales**

**Petit suisse sucré**

**Fruit**

**Fruit 2**

**Cœur de carde**

**Tartiflette\***

\*\*\*

**Fromage Savetté**

**Flan vanille**

Filet de colin + pomme persillées  
Filet de colin + pomme persillées

Surimi mayonnaise/Omelette  
Surimi mayonnaise

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

## les familles d'aliments :



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

**Nos salades et plats composés :**  
Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette  
Farfalles au poulet : pâtes, tomates, emincé de poulet, mayonnaise  
Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

### Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

\* présence de porc



Oeuf de France

Produit fermier

Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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



FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Judi**

**Vendredi**

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Piémontaise	Courgettes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu	Gratin de poisson	Epinards béchamel/Riz	Lasagnes bolognaises
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts persillés	Coquillettes	***	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt sucré	Vache Picon	Petit suisse aromatisé	Edam
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Gâteau basque
Sans viande	Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			Lasagnes au saumon
Sans porc	Filet de merlu sauce aurore				

### Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

### Nos sauces :

**Sauce moutarde :** bouillon de volaille, roux, crème, moutarde, ail, persil

**Gratin de poisson :** poisson blanc, moules, crème, curry



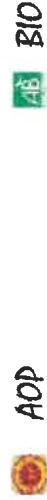
## Bonnes vacances !



Fabriqué en avignon  
 Viande bovine française  
 Viande porcine française  
 Volaille française



\* présence de porc  
 Œuf de France  
 Produit fermier  
 Pêche responsable  
 Haute valeur environnementale



AOP  
 AIB  
 BIO

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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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**

**Judi**

**Vendredi**

Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Velouté de potiron	Salade de riz maison
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde sauce forestière	Raviolis oriental aux lentilles	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	Duo de courgettes persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Tartare aux noix	Coulommiers à couper	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit au sirop	Compote pomme poire	Fruit	Fian caramel	Fruit

Sans viande

Boulette végétale tomate basilic

Œuf mayonnaise / Tarte au fromage

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Fabriqué en France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Nos salades et plats composés :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes à raviolis, lentilles, poivrons, courgettes, tomates

Nos sauces :

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

Sauce orientale : tomates, roux, mélange épices orientales, fond brun

\* présence de porc



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.