



FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
Végétarien**

**Vendredi**

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



**Taboulé**

**Jambon grill au jus\***

**Brocolis béchamel**

**Pointe de brie à couper**

**Compote pomme ananas**



**Persillade de pomme de terre**

**Palet végétarien maraicher**

**Haricots verts persillés**

**Petit suisse sucré**

**Fruit**



Sans viande  
Sans porc

Croc fromage  
Croc fromage

Les familles d'aliments :

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



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

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

**Cheveux de sorcière :** betteraves râpées

**Palet végétarien maraicher :** maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

**Entraille de potiron :** purée de potiron

Nos sauces :

**Yeux de monstre sauce sanguinolante :** boulette de boeuf à la tomate



\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

En raison d'un 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

VF. Conformément à l'Article R1143 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  
 végétarien**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée Plat principal Légumes Féculents Produit laitier Dessert	Chou rouge vinaigrette  Duo de crudités Sauté de dinde au curry Riz Petit moulé Compote de pomme Compote pomme passion	Salade de pâtes arlequin Taboulé Veggie burger Ratatouille  Yaourt aromatisé Madeleine Moelleux fourré chocolat	Mortadelle* Filet de merlu sauce échalotte Carottes persillées Saint Nectaire  Fruit 	Macédoine Côté de porc aveyronnaise  Pâtes  Carré président Fouace campagnarde 
	Filet de poisson Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise	Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour		

Sans viande  
 Sans porc

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 pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette
- Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette
- Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron





**Nos sauces :**

- Sauce au curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre
- Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, poivre

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



\* présence de porc

-  Œuf de France
-  Circuit court
-  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.



FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
Végétarien**

**Vendredi**

Entrée	Salade de blé	Carottes râpées	Salade de riz au surimi	Salade mélangée	Crêpe au jambon*
Plat principal	Risoni aux petits légumes Haut de cuisse rôti	Salade de haricots verts Carbonade de bœuf	Jambon grill au jus*	Coleslaw Mijoté de haricots blancs à la tomate	Crêpe au fromage Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Courgettes provençales	Boullgour	Légumes du marché	Pommes vapeur	Epinards béchamel
Produit laitier	Tartare	Petit suisse sucré	Vache picon	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier
Dessert	Mousse au chocolat Crème vanille	Fruit Fruit 2	Compote pomme banane	Semoule nappée caramel Maestro chocolat	Fruit Fruit 2
Sans viande Sans porc	Pané blé sarrasin	Filet de poisson	Omelette Omelette		Crêpe au fromage Crêpe au fromage

Les familles d'aliments :

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



Kiwi

**Nos salades et plats composés :**

- Salade de blé :** blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Salade de riz au surimi :** riz, surimi, poivrons, mayonnaise
- Risoni aux petits légumes :** pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette
- Salade de haricots verts :** haricots verts, tomates, vinaigrette
- Coleslaw :** carottes, chou blanc, sauce coleslaw

**Mijoté de haricots blanc à la tomate :** haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

**Nos sauces:**

**Sauce carbonade :** bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, oignons



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

\* présence de porc



Oeuf de France  
Circuit court  
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

FONBEAUZARD

### Lundi végétarien

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne Piémontaise	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette Pomelo	Soupe de légumes
Plat principal	Farçons	Filet de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Sauce sicilienne	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	Pennes	***
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Coulommiers à couper	Chanteneige	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit Fruit 2	Compote pomme cassis Compote pomme poire	Flan vanille	Clafoutis aux fruits rouges Tarte normande	Fruit Fruit 2

Sans viande  
Sans porc

Filet de poisson

Croc fromage  
Croc fromage

Tartiflette au poisson  
Tartiflette au poisson

### Les familles d'aliments :

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



Fenouil



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française

### Nos salades et plats composés :

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

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

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

**Farçons :** oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

**Tartiflette :** pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

### Nos sauces :

**Sauce sicilienne :** thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

\* présence de porc



Oeuf de France  
Circuit court  
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.



FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi  
vegetarien**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Rosette*		Roulé au fromage	Cœur de batavia
	Macédoine	Œuf mayonnaise	Salade de pâtes italienne	Crêpe tomate mozzarella	Salade de haricots verts
Plat principal	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculeux	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Cookie
	Compote pomme ananas	Fruit 2		Fruit 2	Petit beurre
	Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour		Escalope panée végétale	
		Œuf mayonnaise			

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Potiron



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

**Nos salades et plats composés :**

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

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

**Couscous végétarien :** légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

**Nos sauces :**

**Sauce bourguignon :** vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

\* présence de porc



- Œuf de France
- Circuit court
- 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.

FONBEAUZARD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
Végétarien

Vendredi

<p>Entrée</p> <p>Plat principal</p> <p>Légumes Féculents</p> <p>Produit laitier</p> <p>Dessert</p>	Salade de riz mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Piémontaise	Soupe de légumes	Carottes râpées
	Farfalles au poulet	Duo de crudités			Pomelo
	Jambon grill sauce au poivre*	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet au jus	Raviolis oriental aux lentilles vertes	Filet de merlu sauce citron
	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Pâtes
	Roquefort	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier	
Crème caramel	Fruit 2		Fruit 2	Tarte au citron	
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Boulette tomate basilic	Omelette		

### Les familles d'aliments :

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



Courges



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



AOP

### Nos salades et plats composés :

**Salade de riz mexicaine :** riz, haricots rouges, tomates, épices chili

**Farfalles au poulet :** pâtes, tomates, émincés de poulet, mayonnaise

**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette

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

**Raviolis oriental aux lentilles vertes :** pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

### Nos sauces :

**Sauce au poivre :** roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

**Sauce citron :** Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

**Sauce orientale :** roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

\* présence de porc



Oeuf de France  
Circuit court  
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.



FONBEAUZARD

**Lundi**

**Mardi**  
végétarien

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade napolì	Macédoine	Chou blanc vinaigrette	Menu de Noël
Plat principal	Coleslaw Colombo de porc	Blé provençal Palet végétarien à la montagnarde	Lasagne bolognaise	Salade de haricots verts Nuggets de poisson	
Légumes Féculents	Riz	Haricots verts persillés	***	Frites au four + ketchup	
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote pomme bananes Compote pomme passion	Fruit Fruit 2	Flan vanille	Fruit Fruit 2	
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson		Lasagne 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 Napolì :** tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

**Coleslaw :** carottes, chou blanc, sauce coleslaw

**Blé provençal :** blé, tomates, carottes, poivrons, olives noires, vinaigrette

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

**Palet végétarien à la montagnarde :** carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

**Nos sauces :**

**Sauce colombo :** carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



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**  
**Végétarien**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Taboulé	Cœur de scarole	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Haché de bœuf au jus	Cassoulet	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Carottes persillées
Produit laitier	Edam	Yaourt aromatisé	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse au chocolat noir	Mini roulé fraise	Fruit

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Galette lentilles boulgour

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

**Nos salades et plats composés :**

**Taboulé :** Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

**Salade de riz :** riz, maïs, tomates, vinaigrette

**Cassoulet :** haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

**Nos sauces :**

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



Fabriqué en aveyron  
Viande bovine française  
Viande porcine française  
Volaille française



\* présence de porc



Oeuf de France  
Circuit court  
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.