



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tomates/feta	Betteraves vinaigrette	Salade de blé printanière		Œuf mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Riz niçois	Salade asiatique	Saucisse aveyronnaise*		Hachis végétal aux lentilles
ACCOMPAGNEMENT	Colin sauce thym citron	Gardiane de bœuf	Haricots beurre méridionaux		***
PRODUIT LAITIER	Trio de légumes	Riz	Yaourt fermier		Compote pomme banane
DESSERT	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Fruit		Gaufre liégeoise
	Fruit	Flan vanille		Muffin pépite de chocolat	
		Crème chocolat			

Sans viande

Boulette végétale à la tomate

Pané sarrasin lentilles

Pané sarrasin lentilles

Sans porc

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et œufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

** Aide UE à destination des écoles

Compositions

Salade de pâtes tomate feta : pâtes, tomate, feta, vinaigrette, herbes de provence

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

Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette

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

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

Sauce gardiane : Roux blanc, vin rouge, oignons, herbe de provence, carottes, laurier, bouillon de boeuf, sel, poivre

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

Pané sarrasin lentilles : Sarrasin, lentilles, poireaux, oignons, emmental, chapelure, graine de lin et de potiron, millet

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- 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

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Carottes râpées	Salade de riz arlequin	Crêpe au jambon*		Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Macédoine Sauté de dinde sauce forestière	Taboulé Farçous aveyronnais	Nuggets de poisson + citron		Sauce bolognaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Purée de carottes	Choux fleurs béchamel		Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt brassé fraise	Tartare		Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Cookie Petit beurre	Compote de pomme		Eclair au chocolat

Sans viande

Galette pois et blé

Crêpe au fromage

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Crêpe au fromage

Les familles d'aliments :

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

- 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 riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette, mayonnaise
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Sauce forestière : Roux blanc, crème, persil, bouillon de volaille, champignons, ail, carottes, oignons
Sauce bolognaise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, herbe de provence, ail, carottes, égrégé de boeuf
Farçous aveyronnais : Pain, oeuf, lait, blettes, persil
Galette pois et blé : pois, blé, oignons



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

* Aide UE à destination des écoles

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Coleslaw Cœur de palmier	Jambon sec* Œuf mayonnaise	Salade de perles au surimi	Salade de tomates Concombre vinaigrette	Salade de pois chiche à la portugaise Salade Marco Polo
PLAT PRINCIPAL	Irish stew	Rôti de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin fish and chips	Tortilla pomme de terre oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour	Poêlée printanière	Ratatouille	Frites au four + ketchup	Cœur de batavia
PRODUIT LAITIER	Carré montsurrais à couper	Yaourt sur lit myrtilles	Petit louis	Petit suisse sucré	Petit moulé aux noix
DESSERT	Mousse au chocolat Crème caramel	Spéculos Madeleine	Fruit	Cake maison à la vanille	Fruit

Sans viande

Hoki sauce provençale

Œuf mayonnaise/ Pizza au fromage

Escalope panée végétale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments : Viande, poisson et œufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

* 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, chou blanc, mayonnaise
Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise
Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise
Sauce irlandaise : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, oignons, carottes
Sauce provençale : Roux blanc, herbe de provence, tomate concentré, fumet de poisson, ail, oignon, pulpe de tomate
Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Blé provençal	Duo de crudités	Taboulé	Tarte aux légumes	Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Colin 3 céréales	Tarte au fromage	Cœur de laitue
ACCOMPAGNEMENT	Haut de cuisse rôti	Haché de bœuf au jus	Brocolis persillés	Jambon blanc*	Riz cantonais
PRODUIT LAITIER	Légumes du marché	Pommes rissolées	Carré président	Haricots verts méridionaux	***
DESSERT	Emmental	Petit suisse aromatisé	Fruit	Cantal	Yaourt fermier à la vanille
	Pêche au sirop	Fruit	Fruit 2	Compote pomme fraise	Fruit
	Cocktail de fruit	Fruit 2	Fruit 2	Compote pomme abricots	Fruit
	Sans viande	Sans viande	***	Poisson pané	***
	Sans porc	Sans porc	***	Poisson pané	***

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

* 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

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette
Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette
Riz cantonais : Riz, carottes, petits pois, oignons, omelette, épices thaï, sauce soja
Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons,ail

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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	Salade de haricots verts Salade brésilienne	Concombre mais vinaigrette Radis beurre	Piémontaise		
PLAT PRINCIPAL	Gnocchi à la provençale	Rougail saucisse	Sauté de poulet aux olives		
ACCOMPAGNEMENT	***	Riz	Courgettes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Chanteneige		
DESSERT	Fruit	Gâteau marbré Barre bretonne	Maestro chocolat		

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

* 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
Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Gnocchi à la provençale : gnocchi, ratatouille, sauce tomate basilic
Sauce rougail : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.