

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de pâtes tomates/feta | Betteraves vinaigrette | Salade de blé printanière | <p>Jour Férié</p> | 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

Hoki sauce rougail

Tarte au fromage

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.