



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

| ENTREE | Carottes râpées | Taboulé | Concombre à la menthe | Salade de riz | Melon à couper |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| | Betteraves vinaigrette | Salade Marco Polo | Jambon blanc* | Pennes au poulet | Cœur de scarole |
| PLAT PRINCIPAL | Spaghetti Pomodoro e mozzarella BIO | Colin sauce curry | Munster à couper | Haché de bœuf BIO au jus | Wings de poulet fermier |
| ACCOMPAGNEMENT | *** | Haricots verts persillés | Pâtes au pesto | Choux fleurs paprika | Purée de patate douce |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse sucré | Edam | Yaourt nature** | Petit moulé | |
| DESSERT | Muffin pépites de chocolat | Fruit | Compote pomme banane | Fruit** | Mousse au chocolat |
| | | Fruit 2 | | | Maestro vanille |

Sans viande

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry
Sauce pesto : basilic, fromage italien en poudre, huile de colza

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 9 au 13 septembre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|---|----------------------------------|--|--|
| ENTRÉE | Perles légumières | Macédoine | Salade de pois chiche portugaise | Salade de tomates | Quiche lorraine* |
| PLAT PRINCIPAL | Pennes au poulet ¹ Saucisse aveyronnaise* | Céleri rémoulade Palet végétarien à la montagnarde | Rôti de dinde au jus | Radis beurre Bœuf BIO bourguignon | Tarte au fromage Calamars à la romaine + citron |
| ACCOMPAGNEMENT | Poêlée courgettes champignons | Blé à la tomate | Brocolis méridionaux | Pommes vapeur | Petits pois/carottes |
| PRODUIT LAITIER | Buchette mélangée à couper | Petit suisse nature + sucre | Tartare ail et fines herbes | Yaourt nature** | Cantal |
| DESSERT | Fruit Fruit 2 | Plaisir lait noisette Madeleine | Flan vanille | Confiture | Fruit** |

Sans viande

Sans porc

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Omelette

Hoki sauce beurre blanc

Tarte au fromage

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Perles légumières : pâtes perles, tomate, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, sauce vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, oignon, carottes, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf
Sauce beurre blanc : roux blanc, fumet de poisson, oignons, vin blanc, crème

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

** 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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE. 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 | Piémontaise | Oeuf mayonnaise | Melon à couper | Coeur de laitue |
| PLAT PRINCIPAL | Salade de haricots verts Boulette de bœuf BIO sauce aneth | Blé provençal Sauté de poulet basquaise | Roti de porc aveyronnais au jus* | Duo de crudités Tajine de pois chiche | Concombre vinaigrette Brandade de saumon |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz | Haricots beurre méridionaux | Ratatouille | Semoule aux épices | *** |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature** | Petit moulé aux noix | Edam | Pont l'évêque à couper | Petit suisse aromatisé |
| DESSERT | Fruit** | Compote de pomme Compote pomme fraise | Fruit | Crème caramel Crème vanille | Clafoutis à la vanille maison |

Sans viande

Boulette végétale sauce aneth

Colin sauce basquaise

Galette quinoa provençale

Sans porc

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Brandade de saumon : purée de pomme de terre, ail, saumon

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Nos sauces

Sauce aneth : roux blanc, fond brun, oignons, aneth, crème

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, poivrons, bouillon de volaille, pulpe de tomate, oignons

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, carottes, courgettes, tomate concentrée, pruneau, épices couscous

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

** 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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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 | Taboulé | Betteraves vinaigrette | Persillade pomme de terre | Duo chou rouge / carottes râpées | Salade de blé thon avocat |
| PLAT PRINCIPAL | Salade de pâtes arlequin | Macédoine | Colin sauce tex mex | Salade de tomates | Riz niçois |
| ACCOMPAGNEMENT | Pizza au fromage | Grignotines sauce barbecue* | Choux fleurs BIO béchamel | Goulash bœuf | Escalope viennoise (poulet) |
| PRODUIT LAITIER | Poêlée printanière | Boullgour | Mimolette | Purée pomme de terre | Courgettes au curry |
| DESSERT | Vache picon | Fromage blanc nature** | Maestro vanille | Petit suisse sucré | Carré de l'est à couper |
| | Fruit** | Twibio au chocolat | | Fruit | Mousse au chocolat |
| | | Galette bretonne | | Fruit 2 | Crème caramel |

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boullgour

Escalope panée végétale

Sans porc

Hoki sauce citron

Les familles d'aliments :

- Viande.S. poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

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

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

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, sauce salade

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

Sauce tex mex : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, oignons, épice mexicaine

Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, tomate concentré, laurier, herbes de provence, paprika

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn

** 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. L'annotation 1 signifie que l'origine de la viande est UE

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 30 septembre au 4 octobre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|---|-----------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ENTRÉE | Céleri rémoulade | Piémontaise | Concombre vinaigrette | Salade de riz | Coeur de batavia |
| PLAT PRINCIPAL | Carottes râpées Sauté de porc au miel* | Salade Marco Polo Sauté de dinde sauce forestière | Poisson pané | Perles aux légumes Omelette | Radis beurre Jambon blanc* |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes rissolées | Jardinière de légumes | Petits pois cuisinés | Brocolis méridionaux | Coquille |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature** | Saint paulin | Tartare | Petit suisse aromatisé | Cantal |
| DESSERT | Fruit Fruit 2 | Compote de pomme Compote pomme abricots | Flan chocolat | Fruit** | NEW Cake cacao maison |

Sans viande

Sans porc

Colin sauce agrumes

Colin sauce agrumes

Croc veggie tomate

Galette pois et blé

Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

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

- Bleu blanc cœur
- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- ** Aide UE à destination des écoles

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au miel : roux blanc, oignons, crème, miel

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

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, oignons, jus d'orange, jus de citron, crème

Présence de porc *

Ouf 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE

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 7 au 11 octobre 2024



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE | Coleslaw | Tarte au fromage | Courgettes râpées | Salade de pâtes napolé | Salade asiatique |
|-----------------|--|--|----------------------------|-------------------------------|---|
| PLAT PRINCIPAL | Macédoine Tortellini provençal BIO | Pizza au fromage Rôti de porc aveyronnais sauce au poivre* | Cordon bleu (dinde) | Taboulé Colin poêlé | Cœur de laitue Haché de bœuf BIO au jus |
| ACCOMPAGNEMENT | *** | Trio de légumes | Riz crémeux | Haricots verts persillés | Lentilles cuisinées |
| PRODUIT LAITIER | Mimolette | Yaourt nature** | Pointe de brie à couper | Petit suisse nature + sucre | Carré président |
| DESSERT | Crème chocolat Crème vanille | Fruit Fruit 2 | Gaufre | Fruit** | Flan caramel Mousse au chocolat |

Sans viande

Hoki sauce Dugléré

Croc fromage

Boulette végétale à la tomate

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc vinaigrette, mayonnaise
Salade de pâtes napolé : pâtes, tomates, maïs, épices italiennes, vinaigrette
Salade asiatique : carottes râpées, pousse de soja, maïs, jus de citron, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce Dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, oignons, échalotte, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



** 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. L'annotation ¹ signifie que l'origine de la viande est UE

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|-----------------|---|--|---|---|---|
| ENTRÉE | | |  | | |
| PLAT PRINCIPAL |  |  | |  |  |
| ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |

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 nos plats composés

Nos sauces

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Ouf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- 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. 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. L'annotation * signifie que l'origine de la viande est UE. 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.