



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditerranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Macédoine <b>Boulette de bœuf BIO sauce milanaise</b>	Salade de blé <b>Colin sauce agrumes</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b>	Riz niçois <b>Omelette</b>	<b>Moqueca au poulet</b>
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts méridionaux	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	<b>Cantal</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Gouda</b>	<b>Petit moulé</b>
DESSERT	Fruit	<b>Flan vanille</b> <b>Flan chocolat</b>	Compote de pomme Compote pomme pêche	<b>Mousse au chocolat</b> <b>Mousse au citron</b>	Salade d'ananas

*Sans viande*

Boulette végétale sauce milanaise

\*\*\*

Escalope panée végétale

\*\*\*

Moqueca au poisson

*Sans porc*

Escalope panée végétale

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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette

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

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

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence

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

Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

\*\* Aide UE à destination des écoles

\* Présence de porc

Euf 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<sup>er</sup> 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

ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Cœur de batavia	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL	Salade Marco Polo <b>Cordon bleu</b>	Coleslaw <b>Bœuf strogonov</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Parmentier de canard</b>	Crêpe aux champignons <b>Palet montagnard</b>
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés	Pommes rissolées	Epinards béchamel	***	Carottes méridionales
PRODUIT LAITIER	<b>Buchette mélangée à couper</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache qui rit</b>
DESSERT	<b>Maestro chocolat</b> <b>Maestro vanille</b>	Fruit Fruit 2	<b>Crème vanille</b> <b>Crème chocolat</b>	<b>Cake maison à la vanille</b>	Fruit

*Sans viande*

**Croc fromage**

**Colin sauce citron**

\*\*\*

**Brandade de morue**

\*\*\*

*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

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

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, mayonnaise

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

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, bouillon de bœuf, paprika, champignons, moutarde

Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

Présence de porc \*

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

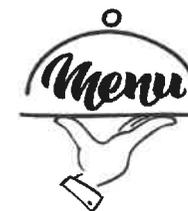
Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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

ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw	Blé provençal	Pâté de campagne*	Radis beurre
	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Haut de cuisse rôti	Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus	Trio de légumes	Colin fish and chips	Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées	Petit suisse sucré	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit 2	Flan chocolat	Compote pomme banane
		Spéculoos		Flan caramel	Compote pomme fraise

Sans viande

Hoki sauce niçoise

Galette pois et blé

Tarte aux légumes

Œuf mayonnaise

\*\*\*

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Œuf mayonnaise

### 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

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise

Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

\*\* Aide UE à destination des écoles

\* 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 remercier 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<sup>er</sup> 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

ENTRÉE	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	Salade de riz au thon
	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées		Navet mayonnaise	Salade de lentilles
PLAT PRINCIPAL	<b>Paupiette de veau sauce orientale</b>	<b>Carbonade de bœuf</b>	<b>Colin poêlé</b>	<b>Gratin de tortis à la provençale</b>	<b>Rôti de porc aveyronnais*</b>
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé	Petits pois / carottes	***	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	<b>Camembert à couper</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
DESSERT	<b>Maestro vanille</b>	Fruit	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Paris Brest</b>	Fruit
	<b>Maestro chocolat</b>	Fruit 2	<b>Crème vanille</b>	<b>Chou chocolat</b>	

Sans viande

Paupiette du pêcheur sauce orientale

Hoki sauce aurore

\*\*\*

\*\*\*

Croc veggie tomate

Croc veggie tomate

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

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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil

Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épices orientales

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

Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons, ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

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<sup>er</sup> 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

VENREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées Salade de haricots verts	Salade de lentilles Salade Marco Polo	Radis croq'sel	Navet mayonnaise Céleri mayonnaise	Coeur de batavia
PLAT PRINCIPAL	Falafels	Haut de cuisse rôti	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Chèvre tine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Petit louis
DESSERT	Fruit Fruit 2	Compote de pomme Compote pomme abricots	Mousse au chocolat Mousse au citron	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques

Sans viande

\*\*\*

Palet montagnard

\*\*\*

Omelette

Aiguillette de saumon meunière

Omelette

Sans porc

### 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

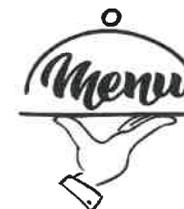
### Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette  
Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette  
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, crème, poivrons rouges, mayonnaise

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella  
Pesto : basilic, fromage type parmesan, huile de colza

\*\* Aide UE à destination des écoles

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



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt brassé banane	Fromage fouetté	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Œuf en neige

Sans viande

Croc fromage

Nuggets de blé

\*\*\*

\*\*\*

Poisson meunière

Poisson meunière

Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Perles aux légumes : pâte perle, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, vinaigrette

Salade de blé, tomate feta : blé, tomate, feta, vinaigrette

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry

Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

- 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

- 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 remercier 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<sup>er</sup> 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  
FÉRIÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL		Salade de pâtes napolitaines	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cœur de laitue
ACCOMPAGNEMENT		Blanquette de poulet	Axoa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
PRODUIT LAITIER		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
DESSERT		Yaourt fermier	Coulommiers à couper	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
		Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Axoa végétarien

Galette quinoa provençale

Galette quinoa provençale

\*\*\*

Les familles d'aliments :

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

Compositions

Salade de pâtes napolitaines : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil

Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de bœuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

Présence de porc \*

Oeuf 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<sup>er</sup> 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.