



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 17 au 21 Février 2025

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT PRINCIPAL	Carottes râpées Blanquette de dinde	Salade de pâtes italienne Palet montagnard	Velouté pomme de terre poireaux Lasagne bolognaise	Rosette* Poisson pané	Cœur de batavia + croutons Boulette d'agneau sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux épices	Haricots verts méridionaux	***	Epinards béchamel	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt brassé fraise	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane

Sans viande

Colombo de poisson

Lasagne au saumon

Oeuf mayonnaise

Boulette végétale sauce orientale

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs Légumes à 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomate, vinaigrette, origan
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème liquide

Lasagne bolognaise : pâtes, tomates, concentré de tomates, oignons, emmental, crème fraîche, basilic.
Palet montagnard : oignons, épinards, carottes, blé, fromage

Nos sauces

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, persil, épices orientales
Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, carottes, champignons, crème liquide, ail, persil

- Présence de porc *
- Oeuf 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.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Février 2025

FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet rôti	Haché de bœuf au jus	Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse*	Salade de pois chiche portugaise
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Lentilles cuisinées	Petits pois cuisinés	Riz créole	Poêlée brocolis champignons
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse nature + sucre	Vache picon	Yaourt aromatisé	Cantal
DESSERT	Maestro vanille	Fruit	Marbré aveyronnais	Fruit	Flan caramel

Sans viande

Pizza au fromage

Galette quinoa provençale

Colin poêlé

Hoki sauce rougail

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et œufs
 Légumes à 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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives verte, thon, vinaigrette, persil

Nos sauces

Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, oignon, ail

- 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^{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.