



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

|                 | LUNDI                                           | MARDI                                        | MERCREDI             | JEUDI                                            | VENDREDI                       |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE          | Céleri mayonnaise<br>Cœur de palmier            | Salade de riz maison<br>Perles aux légumes   | Duo de crudités      | Duo chou rouge/carottes râpées<br>Pomelo + sucre | Tarte au saumon                |
| PLAT PRINCIPAL  | Wings de poulet fermier                         | Cordon bleu (dinde)                          | Jambon blanc*        | Raviolis aux légumes                             | Sauté de poulet aux marrons    |
| ACCOMPAGNEMENT  | Lentilles cuisinées                             | Haricots verts méridionaux                   | Coquille             | ***                                              | Pommes duchesses               |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse nature + sucre                     | Saint Paulin                                 | Yaourt brassé fraise | Camembert à couper                               | Clémentine et chocolat de Noël |
| DESSERT         | Fruit                                           | Compote pomme banane<br>Compote pomme fraise | Fruit                | Mousse au chocolat<br>Flan caramel               | Moelleux au chocolat           |
|                 | <i>Sans viande</i><br>Galette quinoa provençale | Escalope panée végétale                      | Œuf brouillé         | ***                                              | Gratin de la mer               |

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- 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

Nos salades et nos plats composés

**Salade de riz :** riz, tomate, maïs, mayonnaise  
**Duo de crudités :** carottes, céleri, mayonnaise

**Raviolis aux légumes :** semoule de blé, épinards, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic

Nos sauces

**Sauce aux marrons :** roux blanc, bouillon de volaille, crème, carottes, oignons, marrons

**Gratin de la mer :** saumon, cocktail de fruit de mer, curry, crème

\*\* 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 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         | Betteraves vinaigrette    | Friand au fromage          | Meilleurs Vœux! | Salade de pâtes méditerranéenne | Salade de haricots verts |
|----------------|---------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|
| PLAT PRINCIPAL | Rôti de porc aveyronnais* | Nuggets de blé + ketchup   |                 | Haché de bœuf BIO au jus        | Gratin de poisson        |
| ACCOMPAGNEMENT | Gratin dauphinois         | Petits pois carottes       |                 | Epinards béchamel               | Riz jaune                |
| PRODUIT LAITIÉ | Carré président           | Buchette mélangée à couper |                 | Fromage frais demi sel          | Yaourt sucré             |
| DESSERT        | Mousse au chocolat        | Fruit                      |                 | Barre bretonne                  | Fruit                    |

Sans viande

Tarte au fromage

\*\*\*

Palet maraîcher

\*\*\*

Les familles d'aliments :

- Viandes, volailles et œufs
- 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

Nos salades et nos plats composés

**Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette  
**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

**Gratin de poisson :** colin, cocktail de fruit de mer, curry, crème

- 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.