



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

Maternelle	Carottes râpées  Grignotines sauce barbecue* Riz pilaf Edam Compote de pomme 	Betteraves vinaigrette  Macédoine Tortellini provençal  ***  Yaourt fermier nature + sucre  Muffin pépites de chocolat	Melon Jambon blanc* Purée de pomme de terre Petit suisse aromatisé  Fruit 	Salade de pois chiche  Salade Marco Polo  Colin poêlé Courgettes sauce salsa Croc lait Maestro chocolat  Maestro vanille 	Salade de tomates Radis beurre  Sauté de dinde sauce tandoori  Semoule  Le roussot à couper  Fruit 
Elementaire					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Maternelle	Hoki sauce citron	***	Saucisse végétale	***	Emincé végétal sauce tandoori
Elementaire					

Sans viande

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

Emincé végétal sauce tandoori

Sans porc

Hoki sauce citron

Saucisse végétale

Les familles d'aliments



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Aide UE à destination des écoles



Œuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

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

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

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange mexicain, ail

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

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, ail, oignons

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn 

Fabriqué en aveyron 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Commerce équitable français 

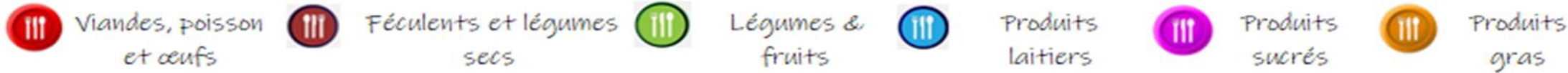
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

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
Maternelle	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Elementaire	Céleri rémoulade	Perles aux légumes		Quiche lorraine*	Tomate mozzarella
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	Gardiane de bœuf	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	Vache picon
Maternelle	Fruit	Flan caramel	Fruit au sirop	Fruit	Ile flottante à dresser
Elementaire	Fruit 2	Flan chocolat			
Sans viande	Boulette végétale sauce orientale	Galette pois et blé	Croq veggie tomate	***	***
Sans porc					

Les familles d'aliments



- Aide UE à destination des écoles
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

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

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Sauce bolognaise : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, carottes, oignons, herbes de provence, ail

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.

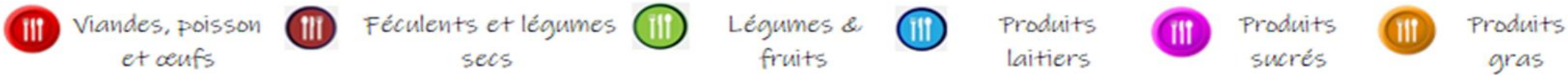
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Septembre 2026



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maternelle	Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Duo de crudités	Melon	Pâté de campagne*
Elementaire	Riz niçois	Macédoine	Paella au poulet	Concombre vinaigrette	Œuf mayonnaise
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*	***	Omelette	Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour	***	Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Maternelle	Petit beurre	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit
Elementaire	Cookie	Crème chocolat		Maestro vanille	
Sans viande	Croc fromage	Axoa végétarien	Paella au poisson	***	Œuf mayonnaise
Sans porc		Axoa végétarien			Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Aide UE à destination des écoles
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette
Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil
Riz niçois : Riz, tomates, thon au naturel, poivrons rouges et verts, maïs, olives
Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence
Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella
Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, oignons

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 21 au 25 Septembre 2026



JEUDI

VENDREDI

LE REPAS FRANCAIS ET DURABLE

Maternelle	Taboulé	Carottes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia	Salade grecque
Elementaire	Persillade de pomme de terre	Haricots verts vinaigrette	Calamars à la romaine	Emincé de poulet sauce forestière	Salade de tomates
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Epinards béchamel	Carottes persillées	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Plaisir lait noisette	Saint Nectaire	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Compote pomme abricots	Flognarde aux pommes	Yaourt fermier sucré
Maternelle	Flan vanille	Fruit			Fruit
Elementaire	Flan caramel	Fruit 2			

Sans viande

Colin sauce armoricaine

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Palet maraicher

Les familles d'aliments

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

- 

Aide UE à destination des écoles
- 

Œuf de France
- 

Viande bovine française
- 

Viande porcine française
- 

Volaille française
- 

Certification environnementale niveau 2
- 

Haute valeur environnementale
- 

Bleu Blanc Cœur
- 

Filière marine engagée

Compositions

- Taboulé :

semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
- Salade grecque :

concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette
- Persillade de pomme de terre :

pomme de terre, persil, vinaigrette
- Sauce bourguignon :

roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, herbe de provence, laurier
- Sauce forestière :

roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil
- Dahl de lentilles :

lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala
- Flognarde aux pommes :

lait, œuf, sucre, farine, vanille, pomme

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn


- Fabriqué en aveyron


- Agriculture biologique


- Appellation d'origine protégée


- Dessert maison


- Yaourt des Pyrénées


- Commerce équitable français



Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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
Maternelle	Piémontaise	Jambon sec*	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pâtes italienne
Elementaire	Pennes au poulet	Œuf mayonnaise	Haut de cuisse rôti	Cœur de laitue	Perles aux légumes
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Frites au four	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Yaourt aux fruits mixés	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé	***	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Maternelle	Fruit	Crème chocolat	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit
Elementaire	Fruit 2	Crème vanille		Maestro chocolat	
Sans viande	Paupiette du pêcheur	Œuf mayonnaise/Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	Lasagne aux légumes du soleil	***
Sans porc		Œuf mayonnaise			

Les familles d'aliments

- Aide UE à destination des écoles
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

- Piémontaise

: pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
- Salade de pâtes italienne

: pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
- Perles aux légumes

: perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
- Pennas au poulet

: pâtes, poulet, tomate, curcuma, paprika, vinaigrette, crème fraîche
- Sauce blanquette

: roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil
- Brunoise du soleil

: tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maternelle	Coleslaw	Salade de pois chiche	Macédoine	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Elementaire	Salade brésilienne	Taboulé		Pizza au fromage	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	 Bœuf à la catalane	 Sauté de poulet au jus	Escalope viennoise	 Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes 	Jardinière de légumes 	Rostis	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental 	Tartare	Pointe de brie à couper	Petit moulé	 Yaourt nature fermier BIO + sucre
Maternelle	Compote de pomme 	Flan vanille 	Fruit 	Mousse au chocolat 	Salade d'ananas
Elementaire	Compote pomme banane	Maestro chocolat 		Crème vanille 	Fruit 2
Sans viande	Emincé végétal sauce catalane	Colin sauce beurre blanc	Croc fromage	***	***
Sans porc					

Les familles d'aliments

-  Viandes, poisson et œufs
-  Féculents et légumes secs
-  Légumes & fruits
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés
-  Produits gras

-  Aide UE à destination des écoles
-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée

Compositions

- Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
- Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

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

- Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons
- Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, ail, oignons

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Présence de porc ✱

- Fabriqué dans le tarn 
- Fabriqué en aveyron 
- Agriculture biologique 
- Appellation d'origine protégée 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 
- Commerce équitable français 

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poisson et œufs
-  Féculents et légumes secs
-  Légumes & fruits
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés
-  Produits gras

-  Aide UE à destination des écoles
-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée

Compositions

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 19 au 23 Octobre 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Oeuf BIO mayonnaise	 Carottes râpées	 Salade de riz au surimi	 Cœur de batavia	 Persillade de pomme de terre
Plat principal	 Palet végétarien patate douce et légumes	 Haut de cuisse rôti	 Paupiette de veau sauce tomate oignons	 Brandade de colin	 Rôti de porc aveyronnais jus au jus
Accompagnement	 Purée de brocolis	 Pommes rissolées	 Haricots beurre méridionaux	 ***	 Ratatouille
Produit laitier	 Petit suisse aromatisé	 Carré président	 Camembert à couper	 Cantal	 Yaourt fermier à la vanille
Dessert	 Fruit	 Maestro chocolat	 Compote de pêche	 Eclair au chocolat	 Fruit

Sans viande

Hoki sauce nantua

Paupiette du pêcheur sauce tomate oignons

Omelette

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Oeuf de France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz au surimi : riz, poivrons, surimi; vinaigrette, mayonnaise

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Sauce tomate oignons : roux blanc, oignons, vin blanc, laurier, pulpe de tomate, tomate concentré

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

Présence de porc ✱

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 26 au 30 Octobre 2026



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	Samoussa aux légumes	Salade automnale	Blé provençal	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Colin sauce thym citron	Colombo de dinde	Retortillat	Cordon bleu	Rougail saucisse*
Accompagnement	Boulgour BIO aux épices	Poêlée cordiale	***	Choux fleurs BIO béchamel	Riz créole
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	Fromage frais demi sel
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Compote pomme fraise	Flan chocolat

Sans viande

Palet maraicher

Omelette

Rougail poisson

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs Féculents et légumes secs Légumes & fruits Produits laitiers Produits sucrés Produits gras

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Salade automnale : carottes, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

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

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

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

Retortillat : pomme de terre, tomme fraîche, crème

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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
Maternelle	Salade de perles avocat feta	Salade asiatique	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditerranéenne
Elementaire	Riz niçois	Macédoine		Cœur de laitue	Salade Marco Polo
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Choux de Bruxelles	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Gouda	Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Maternelle	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier
Elementaire	Plaisir lait noisettes			Fruit 2	Gâteau basque
Sans viande	Tarte aux légumes	Axoa végétarien	Calamars à la romaine	***	***
Sans porc			Calamars à la romaine		

Les familles d'aliments :

-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Compositions

Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

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

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes

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

Sauce carbonade :roux blanc, sucre, biere, pain d'épices, oignons, bouillon de boeuf

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

- Présence de porc *
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-13 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Maternelle	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Elementaire	Salade automnale	Perles aux légumes		Pennes au poulet	Cœur de palmier
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre		Yaourt brassé fraise	Carré montsurrais à couper
Maternelle	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme
Elementaire	Flan chocolat	Fruit 2			Compote pomme poire

Sans viande

Boulette végétale sauce basquaise

Choucroute de la mer

Sans porc

Choucroute de la mer

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poisson et œufs
-  Féculents et légumes secs
-  Légumes & fruits
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés
-  Produits gras

  ** Aide UE à destination des écoles

-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée

Compositions

- Salade de riz : Riz BIO, maïs, tomates, vinaigrette
- Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
- Perles aux légumes : perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
- Pennes au poulet : pâtes, poulet, tomate, curcuma, paprika, vinaigrette, crème fraîche
- Salade automnale : carottes, chou blanc, chou rouge, vinaigrette
- Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail
- Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

Présence de porc ✖

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



FONBEAUZARD

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Maternelle	Carottes râpées	Salade de pâtes napolì	Macédoine	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Elementaire	Navet mayonnaise	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Colin poêlé	Curry de pois chiche	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Bœuf provençal	Sauté de dinde sauce miel soja	Duo pomme de terre/carottes	Semoule	Gnocchis Bio carbonara*
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots plats méridionaux	Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Fruit	Cocktail de fruit	Petit suisse aromatisé
Maternelle	Mousse au chocolat	Fruit 2	Chou vanille	Pêche au sirop	Fruit
Elementaire	Crème caramel				
Sans viande	Colin sauce provençale	Galette pois et blé	***	***	Gnocchis BIO carbonara végétal
Sans porc					Gnocchis BIO carbonara végétal

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

- Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien
- Velouté de petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes
- Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, vinaigrette, herbes de provence
- Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail
- Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel
- Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème
- Sauce carbonara : creme, ail, roux blanc, lardons

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français



FONBEAUZARD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maternelle	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Blé provençal	Cœur de laitue	Roulé au fromage
Elementaire	Taboulé	Salade brésilienne	Paupiette de veau à la moutarde	Salade asiatique	Tarte aux légumes
Plat principal	Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée	Jardinère de légumes	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées	Fromage blanc nature + sucre	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane	Camembert à couper		Chanteneige	Edam
Maternelle	Fruit	Flan caramel	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas
Elementaire		Maestro chocolat			Fruit 2
Sans viande	Croc fromage	Escalope panée végétale	Paupiette du pêcheur	***	***
Sans porc	Croc fromage				

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Aide UE à destination des écoles

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise
Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade brésilienne : coeur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, échalotte
Cake pépite de chocolat : oeuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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.