



BEAUZELLE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi  
vegetarien

Vendredi

Entrée	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade de pâtes bio</b>		<b>Salade de tomates</b>	<b>Salade de riz mexicaine</b>
Plat principal	<b>Boulette de bœuf à la crème</b>	<b>Emincé de poulet à la moutarde</b>		<b>Curry brocolis/pomme de terre</b>	<b>Dos de colin à la niçoise</b>
Légumes féculents	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Carottes toscanes</b>		<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>
Produit laitier	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache qui rit</b>		<b>Fruit</b>	<b>Camembert à couper</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>			<b>Flan caramel</b>

Sans porc

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

**Salade de pâtes napolé** : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail  
**Salade de riz mexicaine** : riz, maïs, haricots rouges, vinaigrette, épices chili

**Curry brocolis/pommes de terre** : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

Nos sauces :

**Sauce crème**: crème, base roux  
**Sauce niçoise** : oignons, fumet de poisson, olive noire, roux blanc, sauce tomate, vin blanc

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.



BEAUZELLE	Lundi vegetarien	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi repas froid	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Melon	Concombre vinaigrette
Plat principal	Veggie burger	Goulash de bœuf	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Légumes du marché	Boullgur	Choux fleurs persillés	Salade de pâtes	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Edam	Petit moulé	Yaourt sucré
Dessert	Palmier	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit au sirop	Fruit
				Oeuf mayonnaise	

Sans porc

### Les familles d'aliments :

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



#### Nos salades et plats composés :

**Piémontaise :** pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

**Salade de pâtes :** pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

#### Nos sauces :

**Sauce goulash :** bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française








Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.

BEAUZELLE	Lundi	Mardi	Mercredi vegetarien	Jeudi	Vendredi BIO
Entrée	Macédoine 	Taboulé	Melon	Salade de riz 	Salade de tomates
Plat principal	Filet de poulet au jus	Colombo de porc 	Couscous végétarien	Calamars à la romaine	Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Rosties	Haricots beurre	Semoule	Duo de courgettes	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature 	Coulommiers à couper	Gouda
Dessert	Flan chocolat	Fruit 	Confiture	Maestro chocolat	Fruit
<b>Sans porc</b>		<b>Pané sarrasin lentilles au poireau</b>			

## Les familles d'aliments :

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

\* présence de porc



### Nos salades et plats composés :

**Taboulé :** semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

**Salade de riz au thon :** riz, tomates, thon, mayonnaise, ail

**Couscous végétarien :** légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri), boulettes tomate basilic, épices couscous

### Nos sauces :

**Colombo :** carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons

**Sauce campagnarde :** lardons, crème, champignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.