



BEAUZELLE

Lundi

**Mar di
VEGETARI EN**

Mer credi

Jeudi

Vendr edi B I O

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Sauté de dinde basquaise	Poisson meunière	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculents	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Riz crémeux	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit au sirop	Flan pâtissier	Compote pomme banane

Sans porc

Surimi mayonnaise

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 méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Nos sauces :

Sauce basquaise : roux blanc, concentré de tomate, oignons, poivrons, bouillon de volaille, ail



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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 bi o

Mar di

Mer cr di
VEGETARI EN

Jeudi

Vendr edi
Repas froid

Ent r ée	Macédoine	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au surimi	Melon
Pl at pri nci pal	Emincé de poulet sauce tandoori	Jambon grill au jus*	Sauce bolognaise végétale	Batonnet de colin pané	Œuf mayonnaise
Légumes Fécul ent s	Blé	Gratin de courgettes	Farfalles	Petits pois cuisinés	Salade de pomme de terre
Pro dui t l ai tier	Yaourt à la vanille	Edam	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré
Desser t	Petit beurre	Fruit	Compote de pommes	Flan chocolat	Fruit

Sans porc

Veggie burger

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce tandoori : roux blanc, crème, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence



Fabriqué en auvergne



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

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 bio

Mercredi

**Jeudi
Vegetarien**

Vendredi

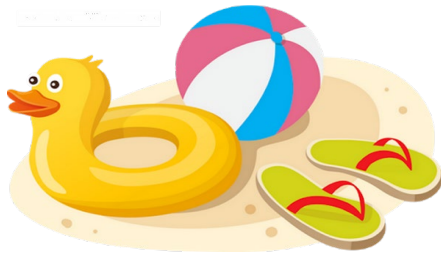
Entrée	Salade de blé	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de tomates	Surimi mayonnaise
Plat principal	 Cordon bleu	 Boulette de bœuf sauce diable	Gratin de poisson	Palet végétarien à la montagnarde	Aiguillette de poulet au jus
Légumes Féculents	Haricots verts persillés 	Riz	Carottes méridionales 	Coquillettes 	Chou romanesco persillés
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Vache Picon 	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Fruit	Flan caramel	Fruit 

Sans porc

Boulette tomates basilic en sauce

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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce à la diable : roux blanc, oignons, échalotes, vin blanc, vinaigre de vin, fond brun

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

* présence de porc



Oeuf de France



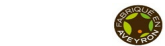
Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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 bio

Mardi

Mercredi
Repas froid

Jeudi

Vendredi
VEGETARIEN

Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitaines	Melon	Taboulé	Salade de tomates
Plat principal	Omelette à la tomate	Haut de cuisse rôti	Assiette anglaise*	Calamars à la romaine	Riz aux petits légumes
Légumes Féculents	Semoule	Courgettes à la provençale	***	Légumes du marché	***
Produit laitier	Chanteneige	Edam	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Tartare
Dessert	Fruit	Compote pommes abricots	Gâteau basque	Fruit	Mousse chocolat

Sans porc

Salade de pomme de terre + œuf

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade Napolitaine : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil
Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette
Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce gardiane : roux blanc, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes, oignons, olives

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de

restauration pour en bénéficier.