

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

BEAUZELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	
Plat principal	Sauté de dinde basquaise	Galette végétale	Jambon grill au jus*	Filet de hoki sauce citron	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Epinards béchamel	Boullgour	
Produit laitier	***	***	***	***	
Dessert	Mousse au chocolat	Plaisir lait noisette	Flan caramel	Fruit	

Sans porc

Nuggets de blé

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Veluté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide

NOS SAUCES :

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

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

* présence de porc



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Produit fermier



Agriculture biologique

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

BEAUZELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Persillade de pomme de terre	Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Calamars à la romaine	Goulash de bœuf	Paupiette de veau sauce forestière	Saucisse aveyronnaise*	Pizza au fromage
Accompagnement	Choux romanesco persillés	Purée de pomme de terre	Brocolis persillés	Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	***	***	Yaourt sucré	Vache qui rit	***
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	***	***	Compote pomme abricots

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

NOS SAUCES:

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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)   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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



BEAUZELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS AU STADE !

Entrée	Blé provençal	Batonnet de carotte	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Cœur de batavia	Pâté de campagne*
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille	Emincé de poulet tandoori	Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips	Haricots verts méridional	***	Carottes au cumin
Produit laitier	***	Yaourt à boire	***	***	***
Dessert	Fruit	***	Flan caramel	Fruit	Compote pomme banane

Sans porc

Pané sarrasin lentilles poireaux

Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes

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



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Produit fermier

Agriculture biologique

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

BEAUZELLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes napolì	Salade de haricots verts
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Emincé de poulet au jus	Boulette d'agneau sauce brune	Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés	Rosties	Purée de carottes	***
Produit laitier	***	***	***	***	***
Desert	Crème vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Cookie

Sans porc

Hoki sauce niçoise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce brune : bouillon de boeuf, carottes, oignon, roux blanc, crème, persil



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale


















Agriculture biologique

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

BEAUZELLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	 Œuf mayonnaise 	Chou rouge vinaigrette 	Salade de blé 	Carottes râpées 
Plat principal	 Cordon bleu	Hachis végétal aux lentilles	Paëlla au poulet	 Roti de porc aveyronnais*	 Bœuf stroganov 
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***	***	Choux fleurs persillés 	Coquillettes
Produit laitier	***	***	Yaourt au citron 	Gouda 	***
Dessert	Fruit 	Fruit 	***	***	Fruit 

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

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

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

Sauce stroganov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf



AOP

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française


Viande porcine française


Volaille française

Certification environnementale niveau 2


* présence de porc

 Œuf de plein air

 Label rouge

 Pêche responsable

 Produit fermier

 Agriculture biologique

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Décembre 2022



BEAUZELLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOËL

Entrée	Navet râpé mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Pâté en croûte de volaille	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Jambon blanc*	Poisson meunière	Sauté de volaille sauce poulette	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre persillés	Lentilles cuisinées	Pom'croquette	***
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Sapin aux 2 chocolats + chocolat de Noël	***
Dessert	Flan caramel	***	Compote de pomme	***	Fruit

Sans porc

Tarte au fromage

Les familles d'aliments :

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



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce poulette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignon



AOP

Fabriqués en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

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.