Restauration scolaire

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Radis + beurre	Velouté pomme de terre poireaux
	Riz provençal	Pennes au poulet	Duo de crudités	Cœur de palmier	
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Brandade de colin	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	***	Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat
	Fruit 2	Flan chocolat	Fruit 2	Compote pomme fraise	Crème vanille
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Croc fromage	***	***	Lasagne au saumon

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
Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette
Penne au poulet : pennes, poulet, tomate, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Vélouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons
Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail
Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

- Appellation d'origine protégée
- 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
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf
Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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 1er 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 04 au 08 Mars 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Rosette*	Carottes rapées Chou rouge vinaigrette	Œuf mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Paupiette de veau sauce forestière	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat Maestro vanille	Fruit Fruit 2	Compote pomme abricots Compote pomme ananas	Fruit Fruit 2	Éclair au chocolat Chou vanille
Sans viande	Palet maraicher	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale	Hoki sauce citron	***	***

Les familles d'aliments
- Viandes, poissons et oeufs
- 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette, persil
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Nos sauces

Sauce Forestière : roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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 11 au 15 Mars 2024

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade pomme de terre Risoni au thon	Velouté de potiron Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditérranéenne Taboulé	Duo chou rouge/carottes Duo de crudités	Salade de blé Riz provençal
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provencal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Poêlée cordiale	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan vanille Flan chocolat	Confiture	Pêche au sirop Cocktail de fruits	Fruit Fruit 2
Sans viande	Escalope panée végétale	***	Tarte au fromage	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
Risoni au thon : Pâtes, thon, poivrons grilles, tomates mi-sechees et olives noires
Riz provençal :riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
Salade de pâte méditerranéenne : herbes de provence, olive noire, tomate, pâte
Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provencal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Appellation d'origine protégée
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
Agriculture biologique
Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

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 1er 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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 18 au 24 Mars 2024

AUSSONNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu tout schuss !	Vendredi
Entrée	**Chou blanc vinaigrette** **Céleri rémoulade**	**Crêpe au fromage** **Crêpe au jambon***	**Paté de campagne*** **Surimi mayonnaise**	Coeur de laitue	**Macédoine** **Carottes râpées**
Plat principal	**Aiguillette de poulet au jus**	**Boulette végétale à la tomate**	**Calamars à la romaine + citron**	Croziflette*	**Colin sauce basquaise**
Accompagnement	**Lentilles cuisinées**	**Haricots beurre persillés**	**Choux fleurs paprika**	***	**Semoule**
Produit laitier	**Tomme blanche**	**Yaourt aromatisé**	**Chanteneige**	Crème anglaise	**Munster à couper**
Dessert	**Compote pomme banane** **Compote pomme pêche**	**Fruit** **Fruit 2**	**Mousse au chocolat** **Flan vanile**	Brioche tranchée	**Fruit** **Fruit 2**
Sans viande	**Galette quinoa provençale**	***	**Surimi mayonnaise**	**Croziflette aux champignons**	***

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- 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

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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 1er 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 25 au 29 Mars 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles Perles aux légumes	Betteraves ciboulette Duo crudités	Piemontaise	Velouté de courgette Cœur de batavia	Radis beurre Cœur de palmier
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf strogonov	Jambon blanc *	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président	Gouda	Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Madeleine Mini cake framboise	Flan vanille Flan caramel	Fruit	Maestro chocolat Maestro vanille	Fruit Fruit 2
Sans viande	Croc fromage	Hoki sauce aurore	Omelette	***	***

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · 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

Nos salades et nos plats composés

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Perles légumières : perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette
Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry
Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde
Sauce aurore : roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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 01 au 05 Avril 2024

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Pâques
Entrée		Salade de pomme de terre méditerraneenne Taboulé	Céleri rémoulade	Pizza au fromage Quiche lorraine*	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur	Blanquette de poulet	Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Tartare	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit louis
Dessert		Compote de pomme Compote pomme banane	Fruit	Fruit Fruit 2	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques
Sans viande		***	Blanquette de poisson	Boulette végétale sauce orientale	Brandade de morue

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de pomme de terre méditerranéenne : tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de de provence

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide

Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, écpices couscous

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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 1er 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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Avril 2024

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Blé provençal	Radis beurre	Salade de pois chiche portugaise	Cœur de scarole
Plat principal	Roti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise *	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Gnocchis à la tomate	Brocolis persillés	Torsades	Carottes au cumin	***
Produit laitier	Vache picon	Mimolette	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan vanille	Barre bretonne
Sans viande	Palet montagnard	Colin sauce beurre blanc	Œufs brouillés au fromage	***	***

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · 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

Nos salades et nos plats composés

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette
Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives, thon, vinaigrette

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

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, bouillon de volaille, ail, carotte, persil, crème liquide, oignon
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Avril 2024

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz maison	Betteraves vinaigrettes	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées à l'orange	Salade de lentilles
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Boulgour	Poêlée cordiale	Pommes noisette + ketchup	Ratatouille
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Coulomiers à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Petit beurre	Fruit
Sans viande	***	Colin sauce thym citron	Surimi mayonnaise / Escalope panée végétale	Roulé végétal	***

Les familles d'aliments — Viandes, poissons et oeufs — 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de riz : tomate, riz, maïs, sauce salade, mayonnaise
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon
Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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 22 au 26 Avril 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon Appetit

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé Riz provençal	Salade de haricots verts Macédoine	Piémontaise	Concombre à la menthe Céleri rémoulade	Salade de pâtes méditérranéenne Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Nuggets de blé	Rôti de porc sauce barbecue*	Pilon de poulet rôti	Couscous (boulette/merguez)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé	Légumes du marché	Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat Crème vanille	Fruit Fruit 2	Compote pomme fraise	Gaufre liegeoise	Fruit Fruit 2
Sans viande	***	Hoki sauce Nantua	Omelette	Couscous végétarien	***

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs — 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

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Riz provençal : riz, thon, tomates, maïs, petits pois, olives noires, poivrons, vinaigrette

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives, thon, vinaigrette
Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
Salade de pâtes méditérrannéenne : pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette

Couscous : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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 29 Avril au 03 Mai 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé Perles aux légumes	Coleslaw Cœur de palmier	Jour Férié	Pâté de campagne* Œuf mayonnaise	Cœur de scarole Radis beurre
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provencal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionals	***		Carottes à la coriandre	Riz crémeux
Produit laitier	Petit louis	Saint Nectaire		Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots Compote pomme pêche	Fruit Fruit 2		Fruit Fruit 2	Maestro chocolat Maestro vanille
Sans viande	Pizza au fromage	***		Œuf mayonnaise	Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · 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

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Perles légumières : perles, tomates, concombres, mais, carottes, olives noires, vinaigrette
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provencal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
Haute valeur environnementale

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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 1er 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 06 au 10 Mai 2024

AUSSONNE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Chou rouge vinaigrette	Salade de riz arlequin Pennes au poulet			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes persillées			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt aux fruits mixés			
Dessert	Fruit Fruit 2	Madeleine Palmier			
Sans viande	Croc fromage	Colin sauce Dugléré			

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · 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

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille

Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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 1er 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.