CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mai 2022

Qu'est-ce qu'on mange

LESCURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Concombre maïs
Plat principal	Filet de poulet au jus	Grignottines de porc au jus*	Marmite de colin sauce tomate	Haché de boeuf au jus	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pomme de terre sautées	Légumes du marché	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Chanteneige	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fouace aveyronnaise	Fruit
Sans viande Sans porc	Hoki sauce thym citron	Palet maraîcher Palet maraîcher		Croc fromage	

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, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce tomate : roux blanc, concentré de tomate, oignon, 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
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Mai 2022

LA SEMAINE DE L'EUROPE

SEMAINE DE L'EUROPE

LESCURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates quartiers	Salade de riz	Courgettes râpées
Plat principal	PAËLLA AU POULET	ESCALOPE VIENNOISE	SAUCE CARBONARA*	QUENELLE LYONNAISE SAUCE NANTUA	COLIN FISH AND CHIPS + CITRON
Accompagnement	***	Haricots beurre persillés	Torsades	Carottes méridionales	Frites au four
Produit laitier	Bleu douceur	Tartare	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Palmier	Mousse chocolat	Fruit
Sans viande Sans porc	Paëlla au poisson	Escalope panée végétale	Colin sauce agrumes Colin sauce agrumes		

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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paella

Nos sauces :

Sauce carbonara : lardons, crème, roux blanc, ail
Sauce Nantua : roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Mai 2022

LESCURE	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes méditérranéenne	Concombre vinaigrette	Jour Férié	Fermé
Plat principal	Sauté de bœuf sauce au poivre	Jambon grill au jus*	Haut de cuisse rôti		
Accompagnement	Boulgour	Courgettes à la tomate	Pommes rissolées		
Produit laitier	Vache qui rit	Carré président	Yaourt fermier		
Dessert	Fruit	Muffin caramel beurre salé	Fruit		
Sans viande Sans porc	Hoki sauce beurre blanc	Tarte au fromage 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 plats composés :

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022

LESCURE	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Blé provençal	Tomates quartiers	Roulé au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Poulet au caramel	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Poisson meunière	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Trio de légumes	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé	Brie portion	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Twibio
Sans viande Sans porc	Colin sauce niçoise	Escalope panée végétale	Hoki sauce aneth		

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Blé provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, fromage râpé

Nos sauces :

Sauce caramel : oignons, sucre, sauce soja
Sauce aux olives : roux blanc, olives, concentré de tomate, pulpe tomate

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Juin 2022

LESCURE

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	vendredi
					FÊTE FORAINE
Entrée		Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Taboulé	MELON
Plat principal		Haché de bœuf au jus	Filet de colin sauce citron	Veggie burger	NUGGETS DE POULET
Accompagnement		Courgettes béchamel	Blé	Carottes méridionales	FRITES AU FOUR
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt sucré	CARRÉ PRÉSIDENT
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	GAUFRE AU SUCRE
	Sans viande Sans porc	Pizza au fromage			Nuggets de poisson

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Nos sauces :

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

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Juin 2022

LESCURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Mortadelle*	Tomates quartiers	Salade de riz
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Filet de poulet à la crème	Sauté de dinde sauce basquaise	Tajine de légumes	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles blondes	Légumes du marché	Torsades	Haricots verts persillés
Produit laitier	Vache picon	Yaourt fermier	Emmental	Chanteneige	Yaourt à la vanille
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	Gâteau Basque	Fruit
Sans viande	Tarte aux légumes	Galette quinoa provençale	Œuf mayonnaise/ Colin sauce citron		Omelette
Sans porc	Tarte aux légumes		Œuf 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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin,

Nos sauces :

Sauce crème : roux blanc, crème, oignons, carottes, bouillon de volaille
Sauce basquaise : roux blanc, bouillon volaille, pulpe tomate, vin blanc, poivrons, oignons
Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de boeuf, vin rouge, laurier, carottes, oignon, 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
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Juin 2022

LESCURE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi bio
Entrée	Salade grecque	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon	Salade de riz au surimi	Coleslaw
Plat principal	Jambon blanc*	Nuggets de blé	Aiguillette de poulet au jus	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Coquillettes	Epinards béchamel	Purée de céleri	Carottes au curry	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Gouda	Camembert portion	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Cookie
Sans viande Sans porc	Hoki sauce beurre blanc Hoki sauce beurre blanc		Veggie burger		Lasagnes au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade grecque : concombre, tomates, olives noire, vinaigrette
Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes de provence, vinaigrette
Salade de riz au surimi : riz, poivrons, surimi, mayonnaise

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * présence de porc
- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 Juin au 01 Juillet 2022

Qu'est-ce qu'on mange

LESCURE

	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napoli	Carottes râpées	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Pizza au fromage	Boulette de bœuf sauce orientale	Calamars à la romaine	Haut de cuisse rôti	Colombo de porc*
Accompagnement	Haricots beurre méridional	Semoule	Courgettes persillées	Lentilles blondes	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Tartare
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Flan vanille
Sans viande		Boulette tomate basilic sauce orientale		Poisson pané	Omelette
Sans porc					Omelette

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 napoli : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, épices à couscous, persil
Sauce colombo : roux blanc, carottes, oignon, crème, épices colombo

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Juillet 2022

LESCURE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	vendredi CLSH
Entrée	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes italienne	RADIS CROQ'SEL	Salade mélangée
Plat principal	Escalope viennoise	Haché de boeuf sauce au poivre	Sauté de dinde sauce tandoori	JAMBON BLANC*	Tortellini provençal
Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz	Légumes du marché	BLE PROVENCAL	***
Produit laitier	Petit moulé	Petit suisse sucré	Gouda	YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	Chanteneige
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel	BROWNIES	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Hoki sauce agrumes	Tarte au fromage	Œuf mayonnaise Œuf 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 italienne : pennes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
Blé provençal : blé, poivrons, maïs, poivrons, vinaigrette

Tortellini provençal : pâtes raviolis, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce au poivre: roux blanc, crème, poivre
Sauce tandoori : roux blanc, bouillon volaille, tomate concentré, épices tandoori

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

- Œuf de France
- Produit fermier
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementa
- BIO

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.