CRM RODEZ TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 01 au 05 Août 2022

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit
Sans viande	Galette quinoa provençale		Filet de colin sauce niçoise	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 NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes mediterraneenne : pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

NOS SAUCES :

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentre, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, epices orientales

- 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
- 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 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Août 2022

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	Betteraves échalottes	Salade de riz	Tomates quartiers	Taboulé	Melon
Plat principal	Sauté de poulet tandoori	Cordon bleu	Gnocchi à la crème	Filet de colin sauce citron	Jambon blanc*
Accompagnement	Blé	Julienne de légumes	***	Carottes méridionales	Salade arlequin
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pomme	Flan Patissier	Fruit
Sans viande **Sans porc**	Hoki sauce Nantua	Escalope panée végétale			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 nos plats composés :

Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise
Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron
Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson
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
- Œuf de France
- Produit fermier
- 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 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Août 2022

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Tomate croq sel	Salade de blé
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Nuggets de poisson	Pizza au fromage
Accompagnement		Courgettes béchamel	Pennes	Potatoes	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Vache Picon	Yaourt sucré	Petit moulé	Emmental
Dessert		Flan vanille	Fruit	Mousse au citron	Fruit
Sans viande		Gratin de quenelles lyonnaise	Œuf dur sauce aurore		
Sans porc			Œuf dur sauce aurore		

Les familles d'aliments :

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

- AOP
- 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, petits pois, maïs, vinaigrette

- * 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 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 26 Août 2022

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napoli	TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière	Wings de poulet	JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnement	Semoule	Légumes du marché	SALADE BLÉ PROVENÇAL	Carottes persillées	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Carré président	EDAM	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé
Dessert	Confiture	Fruit	MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Tarte au fromage	Surimi mayonnaise		Paella au poisson
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 NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron
Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

- 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 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 29 Août au 02 Septembre 2022

5 ELE STD

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CLSH	CLSH	CLSH	RENTRÉE SCOLAIRE	
Entrée	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin
Plat principal	Sauté de porc au miel*	Veggie burger	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes	***	Haricots verts persillés
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Colin sauce échalotte		Escalope panée végétale	Lasagne ricotta épinards chèvre	
Sans porc	Colin sauce échalotte				

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au miel : roux blanc, miel, crème, oignon

- 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 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 05 au 09 Septembre 2022

Bon appétit!

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Camembert à couper	Petit moulé	Fromage blanc vanille	Vache picon
Dessert	Fruit	Compote pomme pêche	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette
Sans viande	Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		
Sans porc	Galette quinoa provençale		Œuf 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 :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

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

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

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

- 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 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 12 au 16 Septembre 2022

Bon appétit!

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Compote de pomme	Confiture	Fruit	Madeleine	Fruit
Sans viande		Galette quinoa provençale	Colin sauce aurore	Omelette	
Sans porc		Galette quinoa provençale			

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 napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc

- 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 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 19 au 23 Septembre 2022

Semaine Européenne du Développement Durable

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ANIMATION NET ZÉRO	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Palet végétarien à l'italienne	Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau Basque
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles			Brandade de morue
Sans porc	Hoki sauce bonne femme	Œuf 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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, 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) **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 26 Septembre au 01 Octobre 2022

Bon appétit!

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	Carbonade de bœuf	Veggie burger	Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille	Pennes
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	Fruit	Flan caramel
Sans viande	Colin sauce citron		Tarte au fromage	Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise
Sans porc				Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise

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 méditérranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

NOS SAUCES:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

- 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 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 03 au 07 Octobre 2022

Bon appétit!

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis végétal aux lentilles	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	Flan vanille
Sans viande	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette		
Sans porc	Croq'fromage		Surimi 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 :

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

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

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

NOS SAUCES:

Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

- Label rouge
- 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 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 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT
Sans viande	Cari de poisson	Tarte au fromage		Escalope panée végétale	
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 :

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

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

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille

- 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 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 17 au 21 Octobre 2022

Bon appétit!

5 ELE STD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour	Légumes du marché	***	Ratatouille
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Petit suisse sucré	Coulommiers à couper
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme fraise	Fruit	Flan caramel
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise
Sans porc					Œuf 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

- 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 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.