CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Septembre 2023

ENTRONS DANS La mêlée

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					MENU RUGBY !
Entrée	Taboulé	Salade de riz	Melon	Carottes râpées	Radis
Plat principal	Pizza au fromage	Haché de bœuf au jus	Colin sauce citron	Jambon blanc*	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Haricots beurre meridional	Choux fleurs persillés	Blé	Torsades	Chips
Produit laitier	Edam	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper	Yaourt sucré	Petit moulé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Entremet au chocolat
Sans viande	***	Croc fromage	***	Omelette	Nuggets de blé
Sans porc				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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Septembre 2023

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Blanquette de veau	Emincé de poulet sauce curry	Palet végétarien à la montagnarde	Calamars à la romaine + citron
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petit pois/carottes
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt brassé à la fraise	Gouda	Petit suisse aromatisé	Petit louis
Dessert	Fruit	Palmier	Flan vanille	Fruit	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage	Hoki sauce beurre blanc	Galette quinoa provençale	***	***
Sans porc	Tarte 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 :

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce blanquette : roux blanc, carottes, champignon, bouillon de volaille, crème, ail, oignon

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

Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, vin blanc, oignon, échalotte

- 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Septembre 2023

Alimentation Durable

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU NET ZERO	VENDREDI
Entrée	Thon mayonnaise	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de haricots rouges
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue*	Paella au poulet	Œufs brouillés au fromage	Colin poêlé
Accompagnement	Haricots verts méridionals	Choux fleurs persillés	***	Coquillette	Carottes persillées
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau basque
Sans viande	Colin sauce thym citron	Boulette végétale sauce tomate	Paella au poisson	***	***
Sans porc		Boulette végétale sauce tomate			

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 : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
Salade de haricots rouges : haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette

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

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : bouillon de veau, roux blanc, crème, moutarde, ail, persil
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, thym, oignons, crème, ail

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Septembre 2023

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pomme de terre méditérranéenne	Courgettes râpées	Crêpe aux champignons	Cœur de laitue
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse rôti	Jambon blanc*	Colin sauce Dugléré	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé	Ratatouille	Farfalles	Epinards béchamel	***
Produit laitier	Carré président	Yaourt sucré	Tartare	Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro chocolat	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Gratin de poisson	Palet maraicher	Poisson pané	***	***
Sans porc			Poisson pané		

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 méditérranéenne : pomme de terre, olives, tomates, vinaigrette, herbes de provence

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

NOS SAUCES :

Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, bière, pain d'épices
Sauce dugléré : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, pulpe de tomate, concentré de tomate
Gratin de poisson : colin, moules, sauce curry

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Octobre 2023

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Mortadelle*	Cœur de scarole	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Aiguillette de poulet sauce crème	Wings de poulet fermier	Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce échalotte
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Semoule	Choux fleurs béchamel	***	Jardinière de légumes
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt brassé à la fraise	Livarot à couper	Petit moulé
Dessert	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Fouace aveyronnaise	Compote de pomme
Sans viande	Pizza au fromage	Croc fromage	Surimi mayonnaise/ Poisson meunière	***	***
Sans porc			Surimi mayonnaise		

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

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

NOS SAUCES :

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Octobre 2023

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes arlequin	Carottes râpées	Salade de pois chiche à la portugaise	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de veau marengo	Boulette d'agneau sauce tomate	Colin poêlé	Veggie burger
Accompagnement	Brocolis persillés	Riz	Haricots plats persillés	Duo de pomme de terre/carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse nature + sucre	Petit louis	Saint Nectaire
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots	Palmier	Fruit	Maestro chocolat
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Hoki sauce citron	Boulette végétale sauce tomate	***	***

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 pâtes arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette
Salade de pois chiches à la portugaise : pois chiches, thon, olives, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce marengo : roux blanc, vin blanc, tomate concentrée, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, herbes de provence
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, crème, ail

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 16 au 20 Octobre 2023

CRM RODEZ — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

DROP EN AFRIQUE DU SUD — DROP EN AUSTRALIE — DROP EN ANGLETERRE — DROP EN ARGENTINE

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre maïs vinaigrette	Salade de riz	Tomate mozzarella	Coleslaw	Salade de blé thon avocat
Plat principal	Chakalaka	Barbecue snags*	Lasagnes bolognaise	Colin façon fish and chips	Haut de cuisse chimichurri
Accompagnement	Semoule	Purée de patate douce	***	Frites au four	Courgettes sauce salsa
Produit laitier	Cantal	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Crème anglaise	Chanteneige
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Crumble aux pommes	Ananas au sirop
Sans viande	***	Saucisse végétale	Lasagne chèvre épinards	***	Galette quinoa provençale
Sans porc		Saucisse végétale			

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 : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Salade de blé thon avocat : blé, thon, avocat, vinaigrette

Chakalaka : haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Barbecue snags = chipolatas grillées

NOS SAUCES :

Sauce chimichurri : bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa : roux blanc, oignon, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épice méxicaine, paprika, piment

L'OVALIE des Saveurs

- 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.