

ONDES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Epiphanie	Vendredi Bio
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre		Salade de riz	Coleslaw
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti		Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés		Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam		Carre président	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme		Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Sans porc

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta



* présence de porc



-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française



-  Œuf de France
-  Produit fermier
-  Pêche responsable
-  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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 Janvier 2022



ONDES

Lundi

Mardi Bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Crêpe au fromage

Chou rouge vinaigrette

Salade de pâtes napolé

Cœur de scarole

Plat principal

Jambon grill au jus*

Boulette de bœuf à la tomate

Omelette

Paëlla au poulet

Légumes Féculents

Petits pois carottes

Blé

Courgettes à la tomate

Produit laitier

Chanteneige 

Yaourt brassé fraise

Yaourt fermier 

Petit moulé

Dessert

Mousse au chocolat

Fruit

Fruit

Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Paëlla au poisson

Sans porc

Pané blé fromage épinards

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 napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



ONDES

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de haricots verts	Piémontaise		Taboulé	Soupe de légumes verts
Plat principal	Colombo de porc*	Escalope de poulet panée		Lentilles cuisinées aux carottes	Poisson meunière
Légumes Féculents	Boulgour	Brocolis persillés		***	Pommes persillés
Produit laitier	Yaourt sucré	Pointe de brie à couper		Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit		Compote pomme ananas	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de merlu sauce aurore Filet de merlu sauce aurore	Escalope panée végétale			

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 haricots verts** : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette
- Piémontaise** : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise
- Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
- Soupe de légumes verts** : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Nos sauces :

- Sauce colombo** : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille
- Sauce moutarde** : bouillon de boeuf, crème, ail, oignons, moutarde

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



ONDES



Lundi bio

Entrée	Salade de blé
Plat principal	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculeux	Haricots verts persillés
Produit laitier	Chanteneige
Dessert	Flan vanille

Sans viande
Sans porc

Pizza au fromage

Mardi

Carottes râpées
Veggie burger
Rostis
Yaourt fermier
Fruit

Mercredi

--

Jeudi

Chou blanc vinaigrette
Filet de merlu sauce provençale
Purée de pomme de terre
Camembert à couper
Fruit

Vendredi

Surimi mayonnaise
Haut de cuisse rôti
Choux fleurs persillés
Petit suisse sucré
Tarte aux pommes

Gratin 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 :

Salade de blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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.

ONDES

Lundi bio

Mardi
Chandeleur

Mercredi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	Œuf mayonnaise	<i>Chou rouge vinaigrette</i>		<i>Samoussa aux légumes</i>	Courgettes râpées
Plat principal	Emincé de poulet au jus	<i>Gardiane de bœuf</i>		<i>Riz cantonais</i>	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Epinards béchamel	<i>Semoule</i> 		***	Torsades
Produit laitier	Yaourt à la vanille	<i>Carré président</i>		<i>Yaourt aromatisé</i> 	Petit moulé
Dessert	Fruit	<i>Crêpe vanille</i>		<i>Tarte exotique</i>	Compote pomme poire

Sans viande
Sans porc

Palet végétarien

Filet de colin sauce provençale

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux



* présence de porc

-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française



-  Œuf de France
-  Produit fermier
-  Pêche responsable
-  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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.



ONDES

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Céleri rémoulade	Salade de pâtes		Salade de pomme de terre méditerranéenne	Velouté pomme de terre/poireaux
Plat principal	Farçons	Escalope de poulet panée		Poisson meunière	Paupiette de veau à la crème
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés		Courgettes à la tomate	Riz jaune
Produit laitier	Vache Picon	Petit suisse aromatisé		Carré ligueil à couper	Yaourt fermier
Dessert	Mousse chocolat	Fruit		Fruit	Madeleine

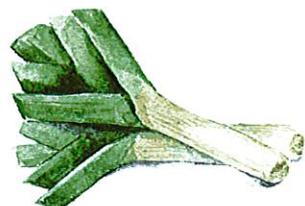
Sans viande
Sans porc

Galette lentilles boulgour

Filet de colin sauce thym citron

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

Salade de pâtes : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette ,

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

Nos sauces :

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons

Sauce moutarde à l'ancienne: bouillon de boeuf, crème, ail, oignons, moutarde à l'ancienne



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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 14 au 18 Février 2022



ONDES

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Tartiflette party !

Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette		Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Boulette d'agneau à la tomate		Haut de cuisse rôti	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots verts persillés	Boullgour		Carottes méridionales	***
Produit laitier	Carré frais	Le Roussot à couper		Petit suisse sucré	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit au sirop		Fruit	Flan vanille
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage	Boulette végétale à la tomate		Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Œuf de France



Produit fermier



Pêche responsable



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. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.