CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Mars 2023

Bon appétit

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de blé	Velouté de potiron
Plat principal	Aiguillette de poulet au curry	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde*	Galette végétale	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles	Brocolis méridionals	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Yaourt sucré	Tartare	Gouda	Petit suisse nature**
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Maestro chocolat	Flan caramel	Fruit
Sans viande Sans porc	Colin sauce curry	Œuf mayonnaise / Escalope panée végétale Œuf mayonnaise	Hoki sauce citron Hoki sauce citron	***	Lasagne au saumon

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, petits pois, maïs, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

Nos sauces :

Sauce au curry : roux blanc, crème, curry, oignons, bouillon de volaille
Sauce moutarde : moutarde, crème, roux blanc, persil, 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 bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mars 2023

Bon appetit

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Céleri mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Haché de boeuf au jus	Haut de cuisse rôti	Gnocchi sauce tomate basilic	Colin 3 céréales
Accompagnement	Jardiniere de légumes	Pennes	Choux fleurs persillés	***	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré président	Yaourt nature**	Petit suisse sucré	Emmental	Munster à couper
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Fouace aveyronnaise	Mousse au chocolat
Sans viande	Pizza au fromage	Hoki sauce échalotte	Omelette	***	***
Sans porc	Pizza 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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Nos sauces :

Sauce tomate basilic : tomate concentrée, roux blanc, pulpe de tomate, basilic, herbes de provence, oignons

* 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 bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mars 2023

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Africa tour	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes napoli	Persillade de pomme de terre	Velouté carotte/patate douce	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulette de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet yassa	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles persillés	Poêlée courgettes champignons	Riz	***
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature**	Petit louis	Petit suisse aromatisé	Camembert à couper
Dessert	Fruit	Confiture	Compote de pomme	Gâteau à la banane	Fruit
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce orientale	Croc fromage	***	Hoki sauce yassa	***

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
Bleu blanc cœur

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pâtes napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

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

Velouté carottes/patatedouce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignon

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

Nos sauces :

Sauce orientale : fond brun, tomate concentree, pulpe de tomate, roux blanc, persil, épices couscous

Sauce yassa : roux blanc, olives, oignons, curry, bouillon de volaille

* 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 bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mars 2023

GRISOLLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu portugais
Entrée	Blé provençal	Duo de crudités	Crêpe au jambon*	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Blanquette de dinde	Palet végétarien	Calamars à la romaine	Jambon blanc*	Brandade de poisson
Accompagnement	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Haricots beurre méridionals	Coquillettes	***
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt nature**	Edam	Cœur de bleu à couper	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Tarte flan
Sans viande	Tarte au fromage	***	Crêpe au fromage	Œuf brouillé à la tomate	***
Sans porc			Crêpe au fromage	Œuf brouillé à la 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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette
Duo de crudités : carottes râpées, céléri rapé, vinaigrette
Salade de pois chiches portguaise : pois chiche, thon, olives vertes, vinaigrette, persil

Brandade de poisson : purée de pomme de terre, colin, ail

Nos sauces :

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

* Présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
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 bé néficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Avril 2023

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Macédoine	Salade de pâtes italienne	Cœur de scarole
Plat principal	Grignottines de porc sauce barbecue*	Sauté de poulet basquaise	Haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Tortellini provençale
Accompagnement	Riz pilaf	Jardiniere de légumes	Pommes vapeur persillées	Carottes persillées	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse nature**	Petit louis	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote pomme fraise	Cookie	Fruit
Sans viande Sans porc	Hoki sauce nantua	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale Œuf mayonnaise	Omelette 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 pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

Sauce barbecue : fond brun, sucre, tomate concentré, roux blanc, arome barbecue

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

* Présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
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 bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Avril 2023

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Pâques	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Carottes râpées	Salade de blé
Plat principal		Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de porc aveyronnais*	Parmentier de canard	Pizza aux légumes
Accompagnement		Riz jaune	Choux fleurs béchamel	***	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Yaourt nature**	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Mimolette
Dessert		Petit beurre	Fruit	Moelleux chocolat + Œuf de Pâques	Fruit
Sans viande Sans porc		Colin sauce citron	Boulette végétale sauce tomate Boulette végétale sauce tomate	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 blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce forestière : roux blanc, bouillon de boeuf, champignons, crème, ail, persil, oignons, carottes

* Présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
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 bé néficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Avril 2023

GRISOLLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Persillade de pomme de terre	Radis croq'sel	Salade de pâtes méditérranéenne	Concombre maïs
Plat principal	Hachis végétal aux lentilles	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sauce tex mex	Bœuf bourguignon	Paëlla au poulet
Accompagnement	***	Légumes du marché	Boulgour	Duo carottes/ panais	***
Produit laitier	Munster à couper	Yaourt nature** + sucre	Edam	Vache Picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Fruit
Sans viande	***	Escalope panée végétale	Hoki sauce beurre blanc	Œuf brouillé à la tomate	Paella au poisson
Sans porc					

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 :

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

Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

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

Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, fruits de mer, haut de cuisse, épice paella

Nos sauces :

Sauce tex mex : roux blanc, tomate concentree, oignon, epice mexicaine

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

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

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 bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 24 au 28 Avril 2023

GRISOLLES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Farçous	Colombo de poulet	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaise	Poisson pané
Accompagnement	Trio de légumes	Blé	Ratatouille	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Tartare	Pointe de brie à couper	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Flan vanille	Fruit	Gâteau basque
Sans viande	***	Colin sauce armoricaine	Omelette	Lasagne chèvre épinards	Surimi mayonnaise
Sans porc			Omelette		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 :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Farçous : Préparation à base d'oeufs, de pain, de lait et de blettes

Nos sauces :

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux, carotte, crème, oignon, epice colombo

* Présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
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 bé néficier.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 01 au 05 Mai 2023

GRISOLLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Escalope de poulet panée	Sauté de porc au cidre*	Colin sauce échalotte	Tortellini pomodoro e mozzoralla
Accompagnement		Choux romanesco persillés	Farfalles	Carotte fraiche	***
Produit laitier		Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt sucré	Coulommiers à couper
Dessert		Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Maestro vanille
Sans viande		Croc fromage	Boulette végétale à la tomate	***	***
Sans porc			Boulette végétale à la 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 blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé : Semoule, poivrons rouges et verts, tomates, huile de colza, raisins secs, huile d'olive vierge extra, menthe, jus de citron.

Nos sauces :

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

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

* Présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
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 bé néficier.