CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022

GRISOLLES	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 nature	Carré ligueil à couper	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 environnementale
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

ESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Juin 2022

FÊTE FORAINE

GRISOLLES	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi Fête foraine
Entrée	Jour Férié	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 nature	Edam	Yaourt nature	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 environnementale
- 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Juin 2022

GRISOLLES	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 nature	Emmental à couper	Chanteneige	Petit suisse nature
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 environnementale
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

GRISOLLES	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	Coulommiers à couper	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 environnementale
- 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

GRISOLLES	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 nature	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Le roussot à couper	Tartare
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Flan vanille
Sans viande Sans porc		Boulette tomate basilic sauce orientale		Poisson pané	Omelette 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 environnementale
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.