



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Carottes râpées
Filet de poulet au jus
Pomme de terre sautées
Petit moulu ail et fines herbes
Compote de pomme

Hoki sauce thym citron

Palet maraîcher
Palet maraîcher

Mardi

Taboulé
Grignottines de porc au jus*
Légumes du marché
Yaourt sucré
Fruit

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Marmite de colin sauce tomate
Riz
Chanteneige
Maestro chocolat

Jeudi BIO

Œuf mayonnaise
Haché de bœuf au jus
Haricots verts persillés
Emmental
Fouace aveyronnaise

Croc fromage

Vendredi

Concombre mais
Hachis végétal aux lentilles

Petit suisse aromatisé
Fruit

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Mai 2022



les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

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

Nos sauces :

Sauce tomate : roux blanc, concentré de tomate, 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 1^{er} 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.



SEMAINE DE L'EUROPE



Lundi

5 ELE
 1 BIO SEMAINE



Mardi



Mercredi



Jeudi BIO



Vendredi

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Chou rouge vinaigrette
PAËLLA AU POULET

Cœur de bleu à couper
Fruit

Paëlla au poisson

Sans viande

Sans porc

Crêpe au fromage
ESCALOPE VIENNOISE
Haricots beurre persillés
Tartare
Flan vanille

Escalope panée végétale

Tomates quartiers
SAUCE CARBONARA*
Torsades
Yaourt aromatisé
Palmier

Colin sauce agrumes

Colin sauce agrumes

Salade de riz
QUERELLE LANGRANCE SAUCE NANTUA
Carottes méridionales
Vache qui rit
Mousse chocolat

Courgettes râpées
COLIN FISH AND CHIPS + CITRON
Frites au four
Petit suisse sucré
Fruit

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 riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz, petits pois, tomates, haut de cuisse, cocktail de fruit de mer, poivrons, épices paëlla *

Nos sauces :

Sauce carbonara : lardons, crème, roux blanc, ail
 Sauce Nantua : roux blanc, concentré de tomate, vin blanc, oignons, ail



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 1^{er} 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 PARTIAGE PROXIMITÉ



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Mai 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi bio

Entrée	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sainté de breuil sauce au poivron
Accompagnement	Bouligour
Produit laitier	Vache qui rit
Dessert	Fruit

Hoki sauce beurre blanc
Sans viande
Sans porc

Mardi

Salade de pâtes méditerranéenne
Jambon grill au jus*
Courgettes à la tomate
Carré président
Muffin caramel beurre salé

Tarte au fromage
Tarte au fromage

Mercredi

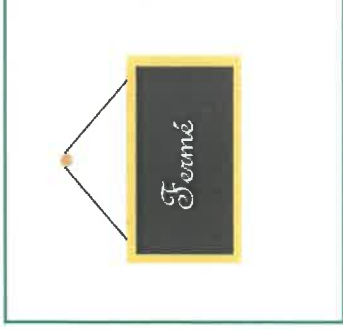
Concombre vinaigrette
Haut de cuisse rôti
Pommes rissolées
Yaourt fermier
Fruit

Omelette

Jeudi



Vendredi



Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrette



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 1^{er} 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 30 Mai au 03 Juin 2022



Entrée	Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Poignet au caramel
Accompagnement	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Gouda
Dessert	Fran vanille

Sans viande
 Sans porc
 Colin sauce niçoise

Bié provençal	Escalope panée végétale
Cordon bleu	
Trio de légumes	
Petit suisse aromatisé	
Fruit	

Tomates quartiers	Legumes & fruits
Bœuf aux olives	Légumes & fruits
Semoule	
Carré liguell à couper	
Compote de pomme	

Hoki sauce aneth

Roulé au fromage	Produits céréaliers, féculents et légumes secs
Poisson meunière	Produits laitiers
Choux fleurs persillés	
Petit moulu	
Fruit	

Cœur de scarole	présence de porc
Gratin de tortis à la provençale	Oeuf de France
***	Produit fermier
Yaourt aux fruits mixés	Pêche responsable
Madeleine	Haute valeur environnementale

Les familles d'aliments :

Nos salades et plats composés :

Bié provençal: blé, poivrons, maïs, vinaigrette

AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



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

*

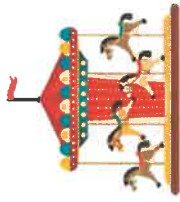
présence de porc



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 1^{er} 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 06 au 10 Juin 2022



Vendredi

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

FÊTE FORAINE

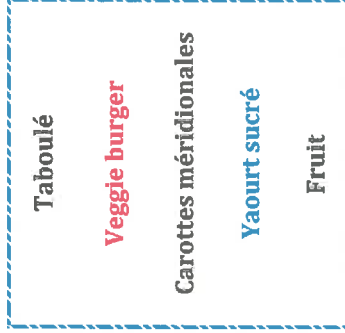
5 ELE
1 BIO SEMAINE

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

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



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 1^{er} 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.

Menus du 13 au 17 Juin 2022

5 ELE
 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi bio

Entrée	Salade de bié	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 fermier	Emmental à couper	Chanteneige	Yaourt à la vanille
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 œufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Produits laitiers

Nos salades et plats composés :

- Salade de bié : bié, petits pois, maïs, vinaigrette
- Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

AOP

Tajine de légumes : carottes, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, ail, cumin, *

Fabriqués en aveyron

Œuf de France

Viande bovine française

Produit fermier

Viande porcine française

Pêche responsable

Volaille française

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niveau 2

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 1^{er} 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 20 au 24 Juin 2022



5 ELE
1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi bio

Entrée	Salade grecque	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Melon	Salade de riz au surimi	Cofeslaw
Plat principal	Jambon blanc*	Nuggets de blé	Aiguillette de poulet au jus	Poisson meunière	Lasagnes bolognaises
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

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 France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- OEuf 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 1^{er} 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.



5 ELE
 1 BIO SEMAINE

Lundi

Mardi bio

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée	Salade de pâtes napolitaines	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 aromatisé	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

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 napolitaines : pâtes tricolores, maïs, tomate, vinaigrette
 Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise, ail

AOP



Fabriquée en France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



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

*

présence de porc



Oeuf 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 1^{er} 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 04 au 08 Juillet 2022



vendredi

Jeu

REPAS FROID

Mardi

Lundi

CLSH

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Crêpe au fromage Escalope viennoise Haricots verts persillés Petit moulé Compote pomme fraise Escalope panée végétale	Chou rouge vinaigrette Haché de boeuf sauce au poivre Riz Petit suisse sucré Fruit Hoki sauce agrumes	Salade de pâtes italienne Sauté de dinde sauce tandoori Légumes du marché Gouda Flan caramel Tarte au fromage	RADIS CROÛSEL JAMBON BLANC* BLE PROVENCAL YAOURT À BOIRE À LA FRAISE BROMNIES Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise	Salade mélangée Tortellini provençal *** Chanteneige Fruit
--	--	--	---	--

Sans viande
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 :

Salade de pâtes italienne : penne, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic
Blé provençal : blé, poissons, maïs, poissons, vinaigrette

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 1^{er} 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.