



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024



CRM RODEZ
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

DAUX

CHANDELEUR

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise			Velouté de potiron
					Céleri rémoulade	Perles aux légumes			Tartiflette
					Sauté de poulet au curry	Rôti de porc au jus			***
					Blé	Haricots verts méridionaux			***
					***	Petit suisse nature + sucre			***
					Mousse au chocolat	Petit suisse aromatisé			Fruit
					Maestro vanille				Fruit 2

Sans viande

Sans porc

Hoki sauce curry

Pizza au fromage

Pizza au fromage

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Perles légumières : perles, tomates, concombres, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon

Présence de porc *

Oeuf 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 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.