CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du 08 au 12 Novembre 2021

DAUX

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Tarte au fromage | Salade de pâtes arlequin<br>Taboulé | | | Soupe de légumes |
| Plat principal | Sauté de dinde au curry | Escalope viennoise | | | Rôti de porc aveyronnais |
| Légumes Féculents | Haricots beurre méridional | Ratatouille | | | Pâtes |
| Produit laitier | Petit moulé<br>Chanteneige | Yaourt aromatisé<br>Yaourt sucré | | | Carré président<br>Brebis crème |
| Dessert | Compote de pomme<br>Compote de pomme | Madeleine<br>Moelleux fourré chocolat | | | Fouace campagnarde |
| Sans viande<br>Sans porc | Filet de poisson | Veggie burger | | | Galette lentilles boulgour<br>Galette lentilles boulgour |

Jour Férié

## 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 arlequin :** pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette
**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette
**Taboulé :** Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron

### Nos sauces :

**Sauce au curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre

* présence de porc

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
AOP
Œuf de France
Circuit court
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 15 au 19 Novembre 2021

| DAUX | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de blé | Salade de haricots verts | | Pâté de campagne* | Crêpe au jambon* |
| | Risoni aux petits légumes | Carottes râpées | | Surimi mayonnaise | Crêpe au fromage |
| Plat principal | Haut de cuisse rôti | Carbonade de bœuf | | Haché de veau au jus | Nuggets de poisson |
| Légumes Féculents | Courgettes provençales | Boulgour | | Poêlée méridionale | Epinards béchamel |
| Produit laitier | Tartare | Petit suisse sucré | | Carré ligueil à couper | Yaourt fermier |
| | Fromage fouetté | Petit suisse aromatisé | | Saint Paulin | Yaourt aux fruits mixés |
| Dessert | Mousse au chocolat | Fruit | | Semoule nappée caramel | Fruit |
| | Crème vanille | Fruit 2 | | Maestro chocolat | Fruit 2 |
| **Sans viande** | Pané blé sarrasin | Filet de poisson | | Surimi mayonnaise/Galette de légumes | Crêpe au fromage |
| **Sans porc** | | | | Surimi mayonnaise | Crêpe au fromage |

## 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
**Risoni aux petits légumes :** pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette
**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomates, vinaigrette
**Coleslaw** : carottes, chou blanc, sauce coleslaw

**Mijoté de haricots blanc à la tomate :** haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

### Nos sauces:

**Sauce carbonade :** bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, oignons

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

* présence de porc
Œuf de France
Circuit court
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 22 au 26 Novembre 2021

DAUX

| | Lundi végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi Tartiflette party ! |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de pâtes méditérranéenne | Betteraves vinaigrette | | Cœur de laitue | Soupe de légumes |
| | Piémontaise | Céleri rémoulade | | Pomelo | |
| Plat principal | Farçous | Filet de poulet au jus | | Sauce sicilienne | Tartiflette* |
| Légumes Féculents | Haricots beurre méridional | Lentilles cuisinées | | Pennes | *** |
| Produit laitier | Yaourt sucré | Edam | | Chanteneige | Petit suisse aromatisé |
| | Yaourt aromatisé | Mimolette | | Délice de chèvre | Petit suisse nature + sucre |
| Dessert | Fruit | Compote de pomme | | Clafoutis aux fruits rouges | Fruit |
| | Fruit 2 | Compote pomme poire | | Tarte normande | Fruit 2 |
| | Sans viande Sans porc | Filet de poisson | | | Tartiflette au poisson Tartiflette au 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 pâtes méditérranéenne :** pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

**Piémontaise :** pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

**Farçous :** oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

**Tartiflette :** pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

## Nos sauces :

**Sauce sicilienne :** thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

* présence de porc

Œuf de France
Circuit court
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 29 Novembre au 03 Décembre 2021

| DAUX | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Macédoine | Rosette*<br>Œuf mayonnaise | | Roulé au fromage | Cœur de batavia<br>Salade de haricots verts |
| Plat principal | Bœuf bourguignon | Haut de cuisse rôti | | Cordon bleu | Couscous |
| Légumes Féculents | Riz | Ratatouille | | Carottes persillées | Semoule |
| Produit laitier | Camembert à couper<br>Emmental | Vache picon<br>Chèvretine | | Petit suisse sucré<br>Petit suisse aromatisé | Yaourt fermier<br>Yaourt aux fruits mixés |
| Dessert | Compote de pomme<br>Compote pomme ananas | Fruit<br>Fruit 2 | | Fruit<br>Fruit 2 | Cookie<br>Petit beurre |
| Sans viande<br>Sans porc | Filet de poisson | Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour<br>Œuf mayonnaise | | 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, tomates, vinaigrette

**Couscous végétarien :** légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette de boeuf/merguez

## Nos sauces :

**Sauce bourguignon :** vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

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

* *présence de porc*
*Œuf de France*
*Circuit court*
*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 06 au 10 Décembre 2021

| DAUX | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Végétarien | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de riz méxicaine | Pizza au fromage | | Soupe de légumes | Carottes râpées |
| | Farfalles au poulet | | | | Pomelo |
| Plat principal | Jambon grill sauce au poivre* | Boulette de bœuf sauce orientale | | Raviolis oriental aux lentilles vertes | Filet de merlu sauce citron |
| Légumes Féculents | Choux fleurs persillés | Haricots plats persillés | | *** | Pâtes |
| Produit laitier | Roquefort | Petit suisse aromatisé | | Yaourt sucré | Carré président |
| | Edam | Petit suisse nature + sucre | | Yaourt aromatisé | Chanteneige |
| Dessert | Mousse au chocolat | Fruit | | Fruit | Flan pâtissier |
| | Crème caramel | Fruit 2 | | Fruit 2 | Tarte au citron |
| Sans viande Sans porc | Filet de poisson Filet de poisson | Boulette tomate basilic | | | |

## 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 mexicaine :** riz, haricots rouges, tomates, épices chili
**Farfalles au poulet :** pâtes, tomates, émincés de poulet, mayonnaise
**Duo de crudités :** carottes, céleri, vinaigrette

**Raviolis oriental aux lentilles vertes :** pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

## Nos sauces :

**Sauce au poivre :** roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème
**Sauce citron** : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons
**Sauce orientale :** roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

* présence de porc

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

AOP

Œuf de France
Circuit court
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 13 au 17 Décembre 2021



| DAUX | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Betteraves vinaigrette<br>Coleslaw | Salade napoli<br>Blé provençal | | Salade de haricots verts | |
| Plat principal | Colombo de porc | Saucisse aveyronnaise* | | Nuggets de poisson | Menu de Noël |
| Légumes Féculents | Riz | Haricots verts persillés | | Frites au four + ketchup | |
| Produit laitier | Camembert à couper<br>Tomme noire | Yaourt aux fruits mixés<br>Yaourt nature + sucre | | Petit suisse sucré<br>Petit suisse aromatisé | |
| Dessert | Compote pomme bananes<br>Compote de pomme | Fruit<br>Fruit 2 | | Fruit<br>Fruit 2 | |
| | **Sans viande**<br>**Sans porc** | **Filet de poisson**<br>**Filet de poisson** | **Palet végétarien à la montagnarde**<br>**Palet végétarien à la montagnarde** | | |

## Les familles d'aliments :

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

### Nos salades et plats composés :

**Salade Napoli :** tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil
**Coleslaw :** carottes, chou blanc, sauce coleslaw
**Blé provençal :** blé, tomates, carottes, poivrons, olives noires, vinaigrette
**Salade de haricots verts :** haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

**Palet végétarien à la montagnarde :** carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

### Nos sauces :

**Sauce colombo :** carottes, roux blanc, vin blanc, epices colombo, oignons



* présence de porc

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

Œuf de France
Circuit court
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.