RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Mars 2025

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes méditérranéenne	Salade brésilienne
PLAT PRINCIPAL	Boulette de bœuf BIO sauce milanaise	Colin sauce agrumes	Saucisse aveyronnaise	Omelette	Moqueca au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts méridionaux	Lentilles cuisinées	Choux fleurs béchamel	Riz jaune
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier	Cantal	Madeleine	Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit	Flan vanille	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Salade d'ananas
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce milanaise	***	Escalope panée végétale Escalope panée végétale	***	Moqueca au poisson

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

Fabriqué dans le Tarn

Bleu Blanc Cœur

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, olives, tomates, herbes de provence, vinaigrette
Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, tomate concentré, fond brun, oignons, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce agrumes : roux blanc, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, crème, ail, oignons
Sauce moqueca : roux blanc, bouillon de volaille, lait de coco, pulpe de tomate, tomate cube, poivrons, oignons, origan, cumin

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Mars 2025

Menu

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Persillade de pomme de terre	Céleri mayonnaise	Salade de riz arlequin	Cœur de batavia	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu	Bœuf strogonov	Poisson meunière	Parmentier de canard	Palet montagnard
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés	Pommes rissolées	Epinards béchamel	***	Carottes méridionales
PRODUIT LAITIER	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt aromatisé	Carré président
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit	Crème vanille	Pêche au sirop	Fruit
Sans viande Sans porc	Croc fromage	Colin sauce citron	***	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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, mayonnaise

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignons, moutarde
Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons,ail

Parmentien de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard
Brandade de morue : purée de pomme de terre, morue, chapelure, ail

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Mars 2025

Menu

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine	Coleslaw	Blé provençal	Pâté de campagne*	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Saucisse aveyronnaise au jus*	Rôti de dinde au jus	Haut de cuisse rôti	Colin fish and chips	Tortellini provençal
ACCOMPAGNEMENT	Röstis	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Pont l'évêque à couper	Emmental
DESSERT	Fruit	Twibio au chocolat	Fruit	Flan chocolat	Cake maison à la vanille
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Galette pois et blé	Tarte aux légumes	Œuf mayonnaise	***
Sans porc	Hoki sauce niçoise			Œuf 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, vinaigrette, mayonnaise
Blé provençal : blé, olives noires, poivrons, tomate, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, épinards, ricotta

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, pulpe de tomate, tomate concentré, olives noires, oignons, herbes de provence

Cake à la vanille : farine, sucre, levure, oeufs, huile de colza, extrait de vanille

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Mars 2025

Menu

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Salade de pois chiche à la grecque	Duo de crudités	Salade de riz au thon
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau sauce orientale	Carbonade de bœuf	Colin poêlé	Gratin de tortis à la provençale	Rôti de porc aveyronnais*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Blé	Petits pois /carottes	***	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert à couper	Yaourt aromatisé	Vache picon	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
DESSERT	Maestro vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Paris Brest	Fruit
Sans viande Sans porc	Paupiette du pêcheur sauce orientale	Hoki sauce aurore	***	***	Croc veggie tomate Croc veggie 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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de pois chiche à la grecque : pois chiche, olives noires, feta, vinaigrette, persil
Duo de crudités : carottes râpées, céleri, vinaigrette, persil
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, fond brun, tomate concentré, pulpe de tomate, épinces orientales
Sauce carbonade : roux blanc, bouillon de boeuf, pain d'épices, bière, oignons
Sauce aurore : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, tomate concentré, oignons,ail

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, courgettes, tomates, aubergines, mozzarella

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de v otre 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 pa r votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de blé	Duo de choux vinaigrette	Jambon sec*	Concombre vinaigrette
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*	Pizza au fromage	Escalope viennoise	Brandade de merlu	Sauté de poulet forestière
Accompagnement	Pommes sautées	Choux fleurs persillés	Duo pomme de terre/carottes	***	Semoule
Produit laitier	Carré montsurais à couper	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin	Yaourt brassé fraise	Petit moulé
Dessert	Crème caramel	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Flan vanille
Sans viande	Galette pois et blé	***	Escalope panée végétale	Surimi mayonnaise	Gratin de poisson
Sans porc	Galette pois et blé			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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, tomate concentré, sucre
Sauce forestière : roux blanc, carottes, oignons, champignons, crème, bouillon de volaille, persil, ail
Gratin de poisson : cube de poisson, cocktail de fruits de mer, fromage râpé, crème, curry
Brandade de merlu : purée de pomme de terre, merlu, ail

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Avril 2025

Chocolat en fête

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles	Radis croq'sel	Navet mayonnaise	Coeur de batavia
Plat principal	Falafels	Haut de cuisse rôti	Paella au poisson	Jambon blanc*	Rôti de veau au jus
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots plats méridionaux	***	Pâtes au pesto	Haricots blancs cuisinés
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Chèvretine	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Petit louis
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat + chocolat de pâques
	Sans viande Sans porc	***	Palet montagnard	***	Omelette Omelette	Aiguillette de saumon meunière

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
Fabriqué dans le Tarn
Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, vinaigrette

Paella au poisson : riz, petits pois, poivrons, cube de colin, cocktail de fruits de mer, épices paella
Pesto: basilic, fromage type parmesan, huile de colza

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
Haute valeur environnementale
Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 14 au 18 Avril 2025

Menu

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Perles aux légumes	Duo de crudités	Salade de blé tomate feta	Concombre vinaigrette	Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poulet	Colin sauce citron	Œufs brouillés au fromage	Colombo de porc*
ACCOMPAGNEMENT	Légumes du marché	Frites au four + ketchup	Haricots beurre méridionaux	Farfalles	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque à couper	Yaourt brassé banane	Fromage fouetté	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
DESSERT	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Œuf en neige
Sans viande	Croc fromage	Nuggets de blé	***	***	Poisson meunière
Sans porc					Poisson meunière

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Perles aux légumes : pâte perle, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Duo de crudités : carottes râpées, céleri, persil, vinaigrette
Salade de blé, tomate féta : blé, tomate, feta, vinaigrette

Sauce au curry : roux blanc, bouillon de volaille, crème, curry
Sauce au citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons,ail
Sauce colombo : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, crème, épices colombo

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 22 au 25 Avril 2025

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Salade de pâtes napoli	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre méditérranéenne	Cœur de laitue
Plat principal		Blanquette de poulet	Axoa de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Calamars à la romaine
Accompagnement		Poêlée printanière	Riz	Choux fleurs paprika	Purée de céleri
Produit laitier		Yaourt fermier	Coulommiers à couper	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre
Dessert		Fruit	Flan caramel	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges
Sans viande		Boulette végétale à la tomate	Axoa végétarien	Galette quinoa provençale	***
Sans porc				Galette quinoa provençale	

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
- Fabriqué dans le Tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de pâtes napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette, épices italiennes
Salade de pomme de terre médiétérranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de légumes, carottes, champignons, crème, ail, persil
Sauce axoa : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, bouillon de boeuf, piment, laurier, poivrons, herbe de provence

Clafoutis aux fruits rouges : farine, oeufs, sucre, lait, fruits rouges

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

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.