CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Centre de loisirs

Menus du 21 au 25 Octobre 2019

5 EL STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Coleslaw
Plat principal	Cordon bleu	Filet de poulet au jus	Haché de bœuf sauce au poivre	Colombo de porc*	Dos de colin au citron
Légumes Féculents	Pomme rissolées	Choux fleurs béchamel	Riz	Haricots beurre	Boulgour
Produit laitier	Edam	Chanteneige	Fromage blanc vanille	Coulommiers	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme poire	Mousse chocolat	Fruit	Flan caramel	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Galette végétale	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger	

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats complets :
Salade de pâtes : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.
Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.

Nos sauces :
Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre
Sauce citron: fumet de poisson, crème, base roux, jus de citron
Colombo : bouillon volaille, base roux, épices colombo (curcuma, cumin)

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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

Centre de loisirs

Menus du 28 Octobre au 01 Novembre 2019

5 EL STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Halloween	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Crêpe au jambon*	Salade de pomme de terre	Cheveux de sorcière	
Plat principal	Jambon grill au jus*	Aiguillette de poulet au jus	Poisson pané + citron	Tentacules de monstre à la bolognaise	
Légumes Féculents	Potatoes	Epinards béchamel	Carottes persillées	***	
Produit laitier	Vache Picon	Petit suisse sucré	Tartare	Mimolette	
Dessert	Maestro vanille	Fruit	Compote pomme	Crumble de pommes empoisonnées	
Sans viande Sans porc	Galette végétale Galette végétale	Tarte au fromage/Steak de soja		Pâtes au poisson	

Les familles d'aliments :

*présence de porc

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

Nos salades et plats complets :
Céleri rémoulade : céleri râpés, sauce rémoulade.
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, maïs, vinaigrette
Cheveux de sorcière = betteraves râpées vinaigrette
Tentacules de monstre à la bolognaise = pâtes bolognaise

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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 R 412-15 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 04 au 08 Novembre 2019

5 EL STD	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Macédoine	Salade de pâtes au thon	Duo de crudités	Soupe de légumes
Plat principal	Blanquette de dinde	Tajine de légumes	Gardiane de bœuf	Poisson meunière	Lasagnes bolognaise
Légumes Féculents	Haricots verts	Semoule	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté	Carré ligueil	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme abricots	Mousse chocolat	Fruit	Cookie BIO
Sans viande Sans porc	Œuf mayonnaise/Filet de poisson Œuf mayonnaise		Omelette		Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Salade de pâtes au thon : pâte, tomate, thon, vinaigrette
Duo de crudités : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette

Tajine de légumes : carottes, courgettes et aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Nos sauces :
Blanquette : base roux, crème, vin blanc, champignons, carottes, bouquet garni
Sauce gardiane : bouillon bœuf : concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, laurier, thym, cumin, olive noire

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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 11 au 15 Novembre 2019

Menus Cantines Scolaires

5 EL STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée		Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées	Pizza au fromage
Plat principal		Boulette de bœuf à l'orientale	Haut de cuisse au jus	Chili sin carne	Colin poêlé
Légumes Féculents		Brocolis	Lentilles	Riz	Haricots beurre
Produit laitier		Edam	Tartare	Yaourt fermier	Buchette mélangée
Dessert		Fruit	Flan caramel	Fruit	Maestro vanille
Sans viande		Boulette végétale	Galette végétale		
Sans porc					

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise
Chili sin carne : Haricots rouges, tomates concassées, poivrons

Nos sauces :
Sauce orientale : fond brun, bouillon de bœuf, base roux, épices couscous, laurier, thym, poivrons

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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 18 au 22 Novembre 2019

MENU Cantine

5 EL STD	Lundi *Végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Betteraves	Taboulé	Soupe de légumes	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc à la moutarde*	Carbonade de bœuf	Filet de colin
Légumes Féculents	Choux fleurs à la tomate	Purée de pomme de terre	Légumes du marché	Pâtes	Carottes au cumin
Produit laitier	Petit suisse sucré	Coulommiers	Chanteneige	Gouda	Carré président
Dessert	Fruit	Compote pomme	Crème chocolat	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande **Sans porc**		Galette végétale	Poisson meunière Poisson meunière	Omelette	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Nos sauces :
Carbonade flamande : fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool, pain d'épices
Sauce moutarde : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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 25 au 29 Novembre 2019

Menu De la semaine

5 EL STD	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade de pâtes au thon	Salade mélangée
Plat principal	Filet de poulet à la forestière	Veggie burger	Grignotines de porc au barbecue*	Poissonnette + citron	Couscous
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts	Riz	Epinards béchamel	***
Produit laitier	Camembert	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt fermier	Vache Picon
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Gâteau basque	Fruit	Fouace
Sans viande Sans porc	**Filet de poisson**		**Colin poêlé Colin poêlé**		**Couscous végétarien**

Les familles d'aliments

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw
Salade de pâtes : pâtes, tomates, thon, vinaigrette

Couscous : semoule, légumes à couscous, boulette de boeuf, merguez, épices
Couscous végétarien : semoule, légumes à couscous, épices, boulette végétale

Nos sauces :
Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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 02 au 06 Décembre 2019

5 EL STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne*	Soupe de légumes	Betteraves
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Roti de porc aveyronnais*	Poisson meunière	Paella végétarienne	Sauté de bœuf à la provençale
Légumes Féculents	Ratatouille	Lentilles	Petits pois aux oignons	***	Semoule
Produit laitier	Petit moulé	Pointe de brie	Fromage blanc sucré	Tartare	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Flan chocolat	Fruit
Sans viande Sans porc	Galette végétale	Filet de poisson Filet de poisson	Œuf mayonnaise Œuf mayonnaise		Omelette à la provençale

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, épices à paella, tomate

Nos sauces :

Sauce provençale : fond brun, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, ail, herbes de Provence

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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 09 au 13 Décembre 2019

Bon Appétit

5 EL STD	Lundi *Végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi *Alsace*	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Rosette*	Macédoine	*Salade mélangée*	Pizza au fromage
Plat principal	Nuggets de blé	Haché de bœuf au jus	Aiguillette de poulet au jus	*Choucroute garnie**	Colin sauce tandoori
Légumes Féculents	Purée de patate douce	Haricots verts à la tomate	Pâtes	***	Carottes persillées
Produit laitier	Carré président	Petit suisse aromatisé	Buchette mélangée	*Chanteneige*	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pomme	*Tarte à la myrtille*	Fruit
Sans viande Sans porc		**Œuf mayonnaise/ Filet de poisson Œuf mayonnaise**	**Galette végétale**	**Choucroute de la mer Choucroute de la mer**	

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Salade de pâtes : pâtes, maïs, tomate, vinaigrette

Choucroute garnie : chou, pomme de terre, carotte, saucisse de francfort, saucisson à l'ail
Choucroute de la mer : chou, pomme de terre, carotte, filet de poisson

Nos sauces :
Sauce tandoori : fumet de poisson, crème, base roux, épices tandoori

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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 16 au 20 Décembre 2019

5 EL STD	Lundi *Végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves	Salade de lentilles ciboulette	Carottes râpées	
Plat principal	Tarte aux légumes	Jambon grill sauce Madère*	Cordon bleu	Lasagne bolognaise	
Légumes Féculents	Haricots beurre	Semoule	Ratatouille	***	
Produit laitier	Petit moulé	Fromage blanc nature	Coulommiers	Emmental	
Dessert	Compote pomme poire	Confiture	Fruit	Crème vanille	
	Sans viande **Sans porc**	Filet de poisson Filet de poisson	Nugget de blé	Lasagne au saumon	

Menu de Noël

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique
Salade de lentilles : lentilles vertes, vinaigrette, huile d'olive, échalote, ciboulette

Nos sauces :
Sauce madère : base roux, madère, fond brun, crème

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court

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

Centre de loisirs

Menus du 23 au 27 Décembre 2019

5 EL STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Entrée	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage		Persillade de pomme de terre	Soupe de légumes
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Filet de poulet au jus		Dos de colin à l'aneth	Chili sin carne
Légumes Féculents	Pommes vapeurs	Légumes du marché		Brocolis	Riz
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré		Gouda	Fromage blanc vanille
Dessert	Compote pomme banane	Fruit		Fruit	Gaufre
Sans viande Sans porc	Boulette végétale	Filet de poisson			

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Céleri rémoulade : céleri râpés, sauce rémoulade.
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Chili sin carne : Haricots rouges, tomates concassées, poivrons, épices chili

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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

Centre de loisirs

Menus du 30 Décembre au 03 Janvier 2020

5 EL STD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade napoli	Chou rouge vinaigrette		Coleslaw	Rosette*
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*		Omelette	Poisson pané + citron
Légumes Féculents	Choux fleurs béchamel	Purée de pomme de terre		Pâtes à la provençale	Ratatouille
Produit laitier	Carré président	Edam		Petit suisse sucré	Vache Picon
Dessert	Fruit	Flan caramel		Fruit	Compote pomme
Sans viande	Galette végétale	Filet de poisson			Œuf dur mayonnaise
Sans porc		Filet de poisson			Œuf dur mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil.

Coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, sauce coleslaw.

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court

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.