CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

centre de loisirs

Menus du 25 au 29 Octobre 2021

5 ELE STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Macédoine	Crêpe au fromage	Cœur de scarole	Salade de blé
Plat principal	Aiguillette de poulet à la moutarde	Saucisse aveyronnaise*	Haché de bœuf au jus	Tortellini provençal	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Potatoes	Duo de courgettes méridional	***	Légumes du marché
Produit laitier	Tartare aux noix	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt aux fruits mixés	Chanteneige
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme cassis	Fruit	Maestro chocolat
Sans viande Sans porc	**Filet de poisson**	**Veggie burger Veggie burger**	**Omelette**		

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
Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Tortelloni provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille, ail, poivre, persil

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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 01 au 05 Novembre 2021

5 ELE STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Halloween
Entrée		Taboulé	Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Cheveux de sorcière
Plat principal		Jambon grill au jus*	Filet de poulet au jus	Palet végétarien maraicher	Yeux de monstre à la sauce sanguinolante
Légumes Féculents		Brocolis béchamel	Lentilles cuisinées	Haricots verts persillés	Entraille de potiron
Produit laitier		Pointe de brie à couper	Fromage blanc nature	Petit suisse sucré	Mimolette
Dessert		Compote pomme ananas	Confiture	Fruit	Brownies
	Sans viande Sans porc	Croc fromage Croc fromage	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 :

Taboulé : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Cheveux de sorcière : betteraves râpées

Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)
Entraille de potiron : purée de potiron

Nos sauces :

Yeux de monstre sauce sanguinolante : boulette de boeuf à la tomate

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 D. 543-15 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 08 au 12 Novembre 2021

5 ELE STD

	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Mortadelle*		Soupe de légumes
Plat principal	Sauté de dinde au curry	Veggie burger	Filet de merlu sauce échalotte		Rôti de porc aveyronnais
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Carottes persillées		Pâtes
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Carré président
Dessert	Compote de pomme	Madeleine	Fruit		Fouace campagnarde
Sans viande	**Filet de poisson**		**Œuf mayonnaise**		**Galette lentilles boulgour**
Sans porc			**Œuf mayonnaise**		**Galette lentilles boulgour**

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

Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre
Sauce échalotte : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, 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

Menus Cantines Scolaires

5 ELE STD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Carottes râpées	Salade de riz au surimi	Cœur de scarole	Crêpe au jambon*
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Carbonade de bœuf	Jambon grill au jus*	Mijoté de haricots blancs à la tomate	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Courgettes provençales	Boulgour	Légumes du marché	Pommes vapeur	Epinards béchamel
Produit laitier	Tartare	Petit suisse sucré	Vache picon	Carré ligueil à couper	Yaourt fermier
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Semoule nappée caramel	Fruit
Sans viande	Pané blé sarrasin	Filet de poisson	Omelette		Crêpe au fromage
Sans porc			Omelette		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
Salade de riz au surimi : riz, surimi, poivrons, mayonnaise

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

5 ELE STD

	Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Tartiflette party !
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Soupe de légumes
Plat principal	Farçous	Filet de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Sauce sicilienne	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Lentilles cuisinées	Choux fleurs persillés	Pennes	***
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Coulommiers à couper	Chanteneige	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme cassis	Flan vanille	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
Sans viande Sans porc		**Filet de poisson**	**Croc fromage Croc fromage**		**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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

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

5 ELE STD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Navet râpé mayonnaise	Rosette*	Salade de pâtes italienne	Roulé au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse rôti	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes Féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Palmier
	Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour Œuf mayonnaise		Escalope panée végétale	

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 : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

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

Menus Cantines Scolaires

5 ELE STD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de riz mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Piémontaise	Soupe de légumes	Carottes râpées
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Boulette de bœuf sauce orientale	Aiguillette de poulet au jus	Gnocchi sauce tomate basilic	Filet de merlu sauce citron
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Farfalles
Produit laitier	Roquefort	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande	**Filet de poisson**	**Boulette tomate basilic**	**Omelette**		
Sans porc	**Filet 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 :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili
Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Gnocchi sauce tomate basilic : gnochi de semoule, sauce tomate basilic

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

5 ELE STD

	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade napoli	Macédoine	Chou blanc vinaigrette	
Plat principal	Colombo de porc	Palet végétarien à la montagnarde	Lasagne bolognaise	Nuggets de poisson	Menu de Noël
Légumes Féculents	Riz	Haricots verts persillés	***	Frites au four + ketchup	
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote pomme bananes	Fruit	Flan chocolat	Fruit	
Sans viande	**Filet de poisson**		**Lasagne au saumon**		
Sans porc	**Filet 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 :

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

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.

CRM RODEZ TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Centre de loisirs

Menus du 20 au 24 Décembre 2021

5 ELE STD

	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Taboulé	Soupe de légumes	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Haché de bœuf au jus	Cassoulet	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Brocolis persillés	Boulgour	Epinards béchamel	***	Carottes persillées
Produit laitier	Edam	Yaourt aromatisé	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse au chocolat noir	Mini roulé fraise	Fruit
Sans viande		**Filet de poisson**	**Galette lentilles boulgour**	**Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur**	
Sans porc				**Haricots blanc à la tomate + pomme vapeur**	

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, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus de citron
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Cassoulet : haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

Nos sauces :

Sauce blanquette : crème, carottes, oignons, bouillon de volaille, roux blanc, champignons

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

Centre de loisirs

Menus du 27 au 31 Décembre 2021

5 ELE STD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes italienne	Céleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Salade mélangée
Plat principal	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Aiguillette de poulet au jus	Poisson meunière	Sauce bolognaise végétale
Légumes Féculents	Riz	Légumes du marché	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Torsades
Produit laitier	Petit moulé	Gouda	Yaourt sucré	Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Compote pomme poire	Gâteau basque
Sans viande	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Palet végétarien		
Sans porc					

Les familles d'aliments :

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

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes italienne : pâtes, mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce goulash : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates, paprika
Sauce bolognaise végétale : roux blanc, égréné végétal, oignons, tomates concentré, herbes de provence

* 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.