

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR








## Lundi VEGETARIEN

## Mardi

## Mercredi

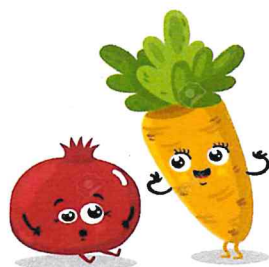
## Jeudi

## Vendredi

Entrée	Taboulé	Chou rouge vinaigrette 	Salade de riz	Crêpe au jambon*	Cœur de scarole
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet au jus 	Paupiette de veau à la moutarde	Batonnet de colin pané 	Sauce carbonara*
Légumes Féculents	Haricots verts persilles 	Lentilles cuisinées	Légumes du marché	Ratatouille	Torsades
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré	Camembert à couper	Gouda 	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Flan caramel	Fruit	Compote de pomme 	Fruit	Tarte normande
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>		Veggie burger	Omelette	Crêpe au fromage Crêpe au fromage	Filet de poisson 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 :

**Taboulé** : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron  
**Salade de riz** : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil

### Nos sauces:

**Sauce moutarde** : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde  
**Sauce carbonara** : roux blanc, crème, oignons, lardons fumé

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR










**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
VEGETARIEN**

**Vendredi**

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de pâtes méditerranéenne	Piémontaise	Ouf mayonnaise 	Carottes râpées
Plat principal	Goulash de bœuf 	Cordon bleu 	Filet de poulet au jus	Paella végétarienne	Dos de colin sauce échalotte 
Légumes Féculents	Blé	Haricots beurre méridional	Epinards béchamel	***	Semoule
Produit laitier	Chanteneige	Petit moulé	Petit suisse sucré	Yaourt fermier 	Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Mousse chocolat 	Fruit 	Mini Roulé fraise	Compote pomme banane 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Filet de poisson	Escalope panée végétale	Calamars à la romaine		

## 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 méditerranéenne** : pâtes, olives noires, tomates, herbes de Provence, vinaigrette

**Piémontaise** : Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail.

**Paella végétarienne** : riz, tomates, poivrons, petits pois, épices à paella

### Nos sauces:

**Sauce goulash** : bouillon de boeuf, roux blanc, oignons, carottes, tomates contrées, vin blanc, paprika

**Sauce échalotte** : échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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 mars 2021



	Lundi MENU IRLANDAIS	Mardi VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Céleri rémoulade	Pâté de campagne*	Macédoine
Plat principal	Boulette d'agneau sauce brune	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry	Nuggets de poisson	Jambon grill au jus*
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre	Choux Romanesco persillés	Boulgour	Carottes persillées	Pâtes au pesto
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré président	Fromage fouetté	Pointe de brie à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Brownies	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme poire	Fruit
	Boulette végétale en sauce		Filet de poisson	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise	Omelette Omelette

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 :

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette, ail

### Nos sauces:

Sauce brune : roux blanc, fond brun, bouillon de boeuf, bière, oignons

Sauce au curry : Bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail

Sauce pesto : basilic, huile d'olive, huile de colza, grana padano

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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.

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR






## Lundi VEGETARIEN

## Mardi

## Mercredi

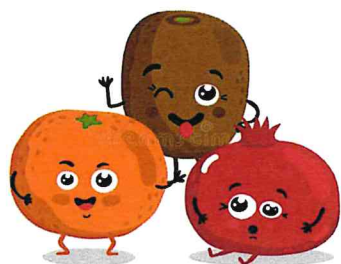
## Jeudi

## Vendredi

Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées 	Salade de pâtes au thon
Plat principal	Hachis végétal	Sauté de porc sauce forestière*	Dos de colin sauce thym citron	Bœuf à la catalane	Filet de poulet au jus
Légumes Féculents	***	Choux fleurs persillés	Haricots verts	Riz	Duo de courgettes béchamel
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Vache Picon	Edam 	Petit moulé	Camembert à couper 
Dessert	Petit beurre 	Fruit 	Fruit	Flan Pâtissier	Mousse au chocolat noir
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>		Nuggets de blé Nuggets de blé		Filet de poisson	Calamars à la romaine

### Les familles d'aliments :

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



#### Nos salades et plats composés :

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

Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, olives, mayonnaise

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal

#### Nos sauces:

Sauce forestière : jus de viande, oignons, roux blanc, champignons

Sauce thym-citron : roux blanc, fumet de poisson, oignons, crème, jus de citron, thym

Sauce catalane : oignons, tomates concentrées, ail, roux blanc, vin blanc, poivrons

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR











**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi  
VEGETARIEN**

Entrée	Roulé au fromage	Betteraves vinaigrette 	Saucisson à l'ail 	Cœur de scarole	Salade de riz
Plat principal	Escalope viennoise 	Roti de porc aveyronnais 	Haut de cuisse rôti	Lasagnes bolognaise 	Veggie burger
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional	Lentilles cuisinées	Choux romanesco persillés	***	Légumes du marché
Produit laitier	Petit suisse aromatisé 	Tartare ail et fines herbes	Chanteneige 	Yaourt fermier 	Carré ligueil à couper
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Cookie 	Compote pomme banane 
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Escalope panée végétale	Filet de poisson Filet de poisson	Ouf mayonnaise/Croc fromage Ouf mayonnaise	Lasagne au saumon	

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 : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
MENU DE  
PÂQUES**

**Vendredi  
VEGETARIEN**

Entrée

Plat principal

Légumes  
Féculents

Produit  
laitier

Dessert



Salade de pâtes arlequin

Sauté de dinde aux  
olives

Brocolis persillés

Carré président

Mousse chocolat

Galette lentilles boulgour

Crêpe au fromage

Jambon grill au jus\*

Ratatouille

Emmental

Compote pomme

Filet de poisson  
Filet de poisson

Concombre

Sauté de bœuf  
sauce maraichère

Farfalles

Petit suisse  
aromatisé

Moelleux chocolat et  
chocolat de Pâques

Omelette

Carottes râpées

Risotto

\*\*\*

Yaourt sucré

Fruit

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 arlequin : pâtes, petit pois, maïs, vinaigrette

Risotto : riz, fromage, crème, brunoise de légumes, champignons, oignons

**Nos sauces:**

Sauce aux olives: vin blanc, oignons, olives, roux blanc, bouillon de volaille

Sauce maraichère : sauce tomate, roux blanc, bouillon de boeuf, julienne de légumes, échalotte

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



# restauration scolaire

menu du 12 au 16 avril 2021



5 ELE 1 ELE BIO/JOUR

**Lundi**

**Mardi  
VEGETARIEN**

**Mercredi**

**Jeudi**

**venez à l'FINGER FOOD**

Entrée	Betteraves cubes	Salade de riz	Coleslaw	Taboulé	Batonnet de carotte
Plat principal	Boulette de bœuf à l'orientale	Pizza au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Poisson meunière	Nuggets de poulet
Légumes Féculents	Blé	Haricots verts persille	Coquillettes	Epinards béchamel	Pomme noisette + mayonnaise
Produit laitier	Camembert à couper	Tartare	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Flan caramel	Compote pomme poire	Fruit	Palmier	Fruit
	<b>Sans viande</b> Boulette végétale sauce orientale		<b>Sans porc</b> Filet de poisson		Nuggets de blé

## 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** : riz, maïs, tomate, vinaigrette, persil,

**Taboulé** : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

**Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc rapé, sauce coleslaw

### Nos sauces:

**Sauce orientale** : oignons, roux blanc, tomate concentrée, bouillon de boeuf, épices couscous

**Sauce moutarde** : fond brun, bouillon, crème, base roux, moutarde

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

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.