CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

menus du 31 mai au 04 Juin 2021

Menu de la semaine

GRAGNAGUE	Lundi	Mardi vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Piémontaise	Cœur de scarole	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Veggie burger	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne*	Lasagnes bolognaise	Gratin de poisson aux fruits de mer
Légumes Féculents	Courgette à la tomate	Rosties	Légumes du marché	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Camembert portion	Gouda	Fromage blanc nature	Chanteneige
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Confiture	Moelleux au chocolat
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale		Omelette Omelette	Lasagne au saumon	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

N _____
Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

N _____
Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, vin blanc, moutarde à l'ancienne, crème, oignons
Gratin de poisson : poisson blanc, béchamel, fruits de mer

* 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 07 au 11 juin 2021

Menu de la semaine

GRAGNAGUE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Carottes râpées	Taboulé	Salade de tomates	Crêpe tomate mozzarella
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Jambon grill sauce Madère	Sauté de bœuf aux olives	Rétortillat	Poisson pané + citron
Légumes Féculents	Ratatouille	Boulgour	Haricots beurre méridional		Choux de Bruxelles
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Crème renversée	Edam	Emmental	Carré président
Dessert	Fruit	Palmier	Compote pomme abrico	Fruit	Mousse chocolat
Sans viande Sans porc	Croc fromage	Filet de poisson Filet de poisson	Galette lentilles boulgour		

Les familles d'aliments :

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

N

Salade de pâtes méditérranénne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de provence, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème, ail, persil, oignon

N

Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème
Sauce olives : vin blanc, roux blanc, oignons, olives, carottes, bouillon de boeuf

* 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 14 au 18 JUIN 2021

Semaine de la Fraich'attitude

GRAGNAGUE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin	Concombre à la menthe	Tarte aux légumes	Salade de tomates
Plat principal	Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise	Dos de colin aux agrumes	Sauté de dinde curry coco	Hachis végétal
Légumes Féculents	Semoule au thym	Duo de courgettes persillées	Pâtes au pesto	Carottes toscanes	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Camembert portion	Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit au sirop	Fruit	Flan caramel	Fruit	Tarte à l'abricots
Sans viande	Filet de poisson	Pané sarrasin lentilles au poireau		Omelette	
Sans porc		Pané sarrasin lentilles au poireau			

Les familles d'aliments :

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

Vivez la Fraîch'attitude

N _____

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

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal (soja)

N _____

Sauce agrumes : jus d'orange, fumet de poisson, crème, jus de citron, roux blanc, oignons
Sauce curry coco : bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail, noix de coco râpée

* 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

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

MENUS DU 21 AU 25 Juin 2021

Menu de la semaine

GRAGNAGUE

	Lundi vegetarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napoli	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Piémontaise
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet sauce forestière	Haché de veau au jus	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé	Choux fleurs persillés	Riz créole	Gratin de courgettes
Produit laitier	Emmental	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Camembert portion	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Compote de pomme	Fraises
	Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Croc fromage Œuf mayonnaise	Filet de poisson	

Les familles d'aliments :

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

N

Salade de pâtes napoli : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail
Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

N

Sauce forestière : carottes, champignons, crème, oignons, roux blanc
Gardiane : vin rouge, roux blanc, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives

* 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 28 JUIN AU 02 JUILLET 2021

Menu de la semaine

GRAGNAGUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*	Cordon bleu	Calamars à la romaine	Pâtes aux œufs brouillés	Parmentier de canard
Légumes Féculents	Semoule	Ratatouille	Carottes persillées	***	***
Produit laitier	Tartare	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt fermier	Gâteau Basque
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Confiture
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Escalope panée végétale			Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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

N

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Pâtes aux oeufs brouillés : pâtes, oeufs brouillés, fromage
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

N

Sauce barbecue : Concentré de tomates, préparation barbecue, sucre,

* 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 05 au 09 JUILLET 2021

GRAGNAGUE	Lundi	Mardi	Mercredi vegetarien	Jeudi CLSH	Vendredi CLSH / REPAS FROID
Entrée	Macédoine	Salade de pâtes arlequin	Melon	Persillade de pomme de terre	Batonnet de carotte
Plat principal	Jambon grill sauce Madère*	Nuggets de poulet	Raviolis aux légumes	Poisson meunière	Œuf mayonnaise
Légumes Féculents	Rosties	Haricots verts méridional	***	Duo de courgettes persillés	Salade de riz
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Edam	Fromage fouetté	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Fruit	Beignets à la pomme	Compote pomme ananas	Cookie	Fruit
Sans viande Sans porc	Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour	Nuggets de blé			

Les familles d'aliments :

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

N

Salade de pâtes arlequin: pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette
Persillade de pomme de terre: pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de riz : riz, tomates, olives noires, vinaigrette, herbes de provence

Raviolis aux légumes : pâtes, carotte, tomate, oignon, épinards, courgette, poivron, aubergine

N

Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème

* 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.