



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi Rentrée scolaire

Vendredi

Entrée	Crêpe tomate mozzarella	Macédoine	Piémontaise	Betteraves vinaigrette	Salade de riz
Plat principal	Œuf florentine	Haché de bœuf au jus	Filet de poulet au jus	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière
Légumes Féculents	***	Purée de pomme de terre	Haricots beurre méridional	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert à couper	Tartare aux noix	Petit suisse aromatisé	Carré président
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Flan vanille
Sans viande Sans porc		Galette aux légumes	Omelette	Lasagnes 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 :

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

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette.

Œuf florentine : oeuf dur, épinards béchamel



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.



5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	Taboulé	Concombre maïs vinaigrette	Pâté de campagne*	Carottes râpées	Melon
Plat principal	Sauté de dinde créole	Jambon grill au jus*	Aiguillette de poulet au jus	Mijoté de haricots blanc à la tomate	Dos de colin sauce thym citron
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pommes vapeurs	Riz jaune
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré ligueil à couper	Petit moulé	Yaourt fermier	Gouda
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Maestro chocolat	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
	Filet de poisson	Croc fromage Croc fromage	Œuf mayonnaise/Veggie burger Œuf mayonnaise		

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● 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

Mijoté de haricots blanc à la tomate : haricots blancs, carottes, oignon, bouillon de légumes, tomate concentrée

Nos sauces :

Sauce créole : roux blanc, oignons émincés, curcuma, tomate pelée, ananas, ail, crème, bouillon de volaille, ail

Sauce thym citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons, thym

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



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

**CRM RODEZ**

TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

Menus du 13 au 17 Septembre 2021

5 ELE
1 ELE BIO/JOUR

Lundi VEGETARIEN

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat
principalLégumes
FéculeProduit
laitier

Dessert

Salade de blé

Palet végétarien
maraicher

Haricots verts méridional

Yaourt sucré AB

Madeleine

Betteraves vinaigrette



Bœuf bourguignon

Riz AB

Edam

Flan chocolat

Œuf dur en sauce

Persillade de pomme de
terre

Haut de cuisse rôti

Carottes méridionales

Petit suisse aromatisé

Fruit AB

Filet de poisson

Salade de tomates

Sauce campagnarde*

Torsades

Munster à couper

Compote de pomme AB

Galette de légumes
Galette de légumes

Crêpe au fromage

Poissonnette

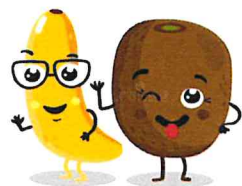
Légumes du marché

Tartare

Fruit AB

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrettePersillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.Palet végétarien maraicher : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carottes, oignons, roux blanc, vin rouge, fond brunSauce campagnarde : crème, lardons, champignons, roux blanc

ADP

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

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

Mardi

Mercredi

Jeudi
Végétarien

Vendredi
Finger food !

Entrée	 Rosette*	 Chou rouge vinaigrette 	Salade de pâtes arlequin	 Concombre vinaigrette 	 Batonnet de carotte
Plat principal	Filet de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Gratin de poisson	Riz aux petits légumes	Nuggets de poulet
Légumes Féculents	Courgettes béchamel 	Purée de potiron	Brocolis persillés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt fermier à la vanille 	Vache qui rit 	Petit suisse sucré	Emmental 
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit	Mousse chocolat	Crumble aux pommes	Fruit

Sans viande

Œuf mayonnaise/Veggie burger

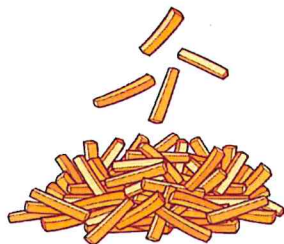
Boulette tomate basilic à l'orientale

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poissons et œufs
-  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 arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Riz aux petits légumes : riz, petits pois, poivrons, tomates

Nos sauces :

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale

Gratin de poisson : colin, moules, béchamel

* 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.