

GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
vegetarien**

	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 Fécule	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert portion	Vache picon	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Cookie
	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



Potiron

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

* 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.



CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

Menus du 06 au 10 Décembre 2021



GRAGNAGUE

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	Raviolis oriental aux lentilles vertes	Filet de merlu sauce citron
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés	Purée de potiron	Petits pois cuisinés	***	Pâtes
Produit laitier	Roquefort	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Confiture	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Boulette tomate basilic	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 riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

* présence de porc



Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

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



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.



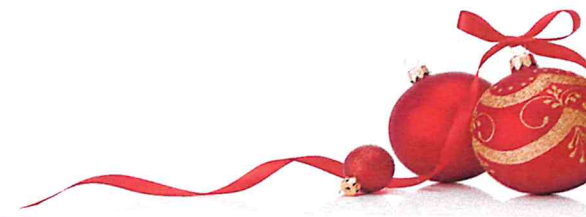
CRM RODEZ

TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Décembre 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi
végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade napolé	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 portion	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fouetté	Petit suisse sucré	
Dessert	Compote pomme bananes	Fruit	Flan vanille	Fruit	
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson		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 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, épices colombo, oignons



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



* présence de porc



Oeuf 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.