



CRM RODEZ

TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

**Jeudi
Epiphanie**

Vendredi

Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Velouté de potiron
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Haut de cuisse rôti Emincé maternelles	Blanquette de dinde	Poisson pané + citron	Tortellini provençale
Légumes Féculents	Purée de céleri	Choux fleurs persillés	Farfalles	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Camembert portion	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Flan chocolat	Compote de pomme	Fruit	Brioche des rois	Fruit

Sans viande

Filet de colin sauce citron

Pizza au fromage

Palet végétarien à la montagnarde

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 :

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

Salade de riz : riz, tomates, maïs, vinaigrette

Tortellini provençale : pâtes à raviolis, épinards, ricotta

Nos sauces :

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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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 10 au 14 Janvier 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Crêpe au fromage

Chou rouge vinaigrette 

Mortadelle*

Salade de pâtes napolé

Salade mélangée 

Plat principal

Jambon grill au jus*

 Goulash de bœuf

Aiguillette de poulet au jus

 Omelette

Paëlla au poulet

Légumes
Féculents

Petits pois carottes

Blé 

Haricots verts persillés 

Courgettes à la tomate

Produit
laitier

Chanteneige 

Petit suisse sucré

Edam

Yaourt fermier 

Petit moulé

Dessert

Mousse au chocolat

Fruit

Flan vanille

Fruit 

Flan pâtissier

Sans viande

Pané blé fromage épinards

Filet de colin sauce beurre blanc

Œuf mayonnaise/Tarte au fromage


Paella au poisson


Sans porc


Pané blé fromage épinards

Œuf mayonnaise

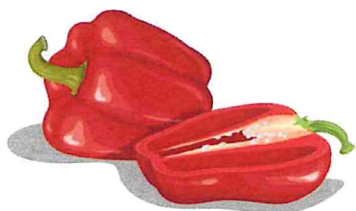
Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et œufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz jaune, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces:

Sauce goulash : sauce tomate, vin blanc, bouillon de boeuf, roux blanc, paprika, laurier, herbes de provence

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Œuf de France



Produit fermier



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.



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de haricots verts	Piémontaise	Betteraves mozzarella	Taboulé	Soupe de légumes verts
Plat principal	Colombo de porc*	Cordon bleu	Lasagnes bolognaise	Lentilles cuisinées aux carottes	Poisson meunière
Légumes Féculents	Boulgour	Brocolis persillés	***	***	Pommes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Brie portion	Vache qui rit	Roquefort	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mini Roulé fraise	Fruit	Maestro vanille	Compote pomme ananas	Fruit

Sans viande
Sans porc

Filet de merlu sauce aurore
Filet de merlu sauce aurore

Escalope panée végétale

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 :

Salade de haricots verts : haricots verts, maïs, tomates, persil, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomates, cornichon, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Soupe de légumes verts : pomme de terre, poireaux, carottes, choux fleurs, céleri, navets, haricots, petits pois

Lentilles cuisinées aux carottes : lentilles, carottes, oignons

Nos sauces :

Sauce colombo : crème, roux blanc, carottes, oignons, épices colombo, bouillon de volaille

* présence de porc



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française

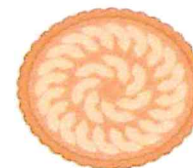


Oeuf de France
Produit fermier
Pêche responsable
Haute valeur environnementale

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.



GRAGNAGUE












Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de blé 	Carottes râpées	Crêpe au jambon*	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat principal	Haché de bœuf au jus 	Veggie burger	Sauté de dinde sauce forestière 	Filet de merlu sauce provençale 	Emincé de poulet au jus
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional 	Rosties	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés 
Produit laitier	Chanteneige 	Yaourt fermier 	Tartare aux noix	Camembert portion 	Petit suisse sucré
Dessert	Flan caramel	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit	Tarte aux pommes
Sans viande Sans porc	Pizza au fromage		Crêpe au fromage/Omelette Crêpe au fromage		Gratin 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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, oignons, roux, crème, champignons, bouillon de volaille

Sauce provençale : fumet de poisson, roux, tomate, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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.

GRAGNAGUE






Lundi

Mardi
Chandeleur

Mercredi

Jeudi
Nouvel an chinois

Vendredi

Entrée	Rosette*	Chou rouge vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Samoussa aux légumes	Courgettes râpées
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonais	Calamars à la romaine
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Semoule 	Carottes persillées	***	Torsades 
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carri président	Chèvre tine	Yaourt aromatisé 	Petit moulé
Dessert	Fruit 	Crêpe vanille	Fruit 	Tarte exotique	Compote pomme poire
Sans viande Sans porc	Ouf mayonnaise/Palet végétarien Ouf mayonnaise	Filet de colin sauce provençale	Tarte au fromage Tarte 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 :

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

Riz cantonais : riz jaune, petits pois, oeufs brouillés, oignons

Nos sauces :

Sauce gardiane : bouillon de boeuf, vin rouge, carotte, oignons, laurier, herbes de provençe, roux

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Ouf de France



Produit fermier



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 07 au 11 Février 2022



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Salade de pâtes italienne

Macédoine

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Velouté pomme de terre/poireaux

Plat principal

Farçons

Tajine de dinde

Jambon grill au jus*

Poisson meunière

Paupiette de veau à la crème

Légumes Féculents

Purée de pomme de terre

Choux fleurs persillés

Lentilles cuisinées

Courgettes à la tomate

Riz jaune

Produit laitier

Vache qui rit

Petit suisse aromatisé

Gouda

Edam

Yaourt fermier

Dessert

Mousse chocolat

Fruit

Clafoutis aux fruits rouges

Fruit

Madeleine

Sans viande

Sans porc

Galette lentilles boulgour

Omelette
Omelette

Filet de colin sauce thym citron

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Céleri rémoulade : céleri râpé, sauce rémoulade

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives noires, vinaigrette,

Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, oignons, poireaux, crème

Nos sauces :

Sauce tajine : bouillon de volaille, cumin, curcuma, laurier, thym, oignons, carottes

Sauce crème : bouillon de boeuf, crème, ail, persil, carottes, oignons

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



BIO



Oeuf de France



Produit fermier



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.



GRAGNAGUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Tartiflette party !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Cœur de scarole
Plat principal	Saucisse aveyronnaise*	Boulette végétale sauce tomate	Battonnet de colin pané	Haut de cuisse rôti Emincé maternelles	Tartiflette*
Légumes Féculents	Haricots beurre persilles	Boulgour	Brocolis persillés	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Tartare	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit au sirop	Palmier	Fruit	Flan vanille
	Pizza au fromage Pizza au fromage			Surimi mayonnaise/Omelette Surimi mayonnaise	Filet de colin + pomme persillées Filet de colin + pomme persillées

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 blé : blé, poivrons, maïs, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, reblochon, crème

Nos sauces :

Sauce tomate : tomates, concentré de tomate, ail, poivre



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc

Oeuf de France
Produit fermier
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.