



CRM RODEZ
TRAITEUR

GOUT PARTAGE PROXIMITE

RESTAURATION SCOLAIRE

menus du 26 au 30 Avril 2021



5 ELE STD

Lundi

Persillade de pomme de terre	Pâtis
Sauté de bœuf sauce aux poivre	Plat principal
Brocolis	Légumes féculents
Chanteneige	Produit laitier
Fruit	Dessert

Filet de poisson

Galette végétale

Mardi

Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de dinde à la provençale
Ratatouille	Riz pilaf
Tartare aux noix	Petit suisse sucré
Compote de pomme	Fruit

Filet de poisson

Mercredi

Taboulé	Carottes râpées
Cordon bleu	Raviolis aux légumes
Haricots beurre méridional	***
Edam	Yaourt aromatisé
Mousse chocolat	Biscuit

Escalope panée végétale

Jeudi

Taboulé	Carottes râpées
Cordon bleu	Raviolis aux légumes
Haricots beurre méridional	***
Edam	Yaourt aromatisé
Mousse chocolat	Biscuit

Escalope panée végétale

Vendredi

Taboulé	Carottes râpées
Cordon bleu	Raviolis aux légumes
Haricots beurre méridional	***
Edam	Yaourt aromatisé
Mousse chocolat	Biscuit

Vegetarien

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 :

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

NOS SAUCES:

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, bouillon de boeuf, échalotte, 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.



CRM RODEZ
TRAITEUR

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

menus du 03 au 07 Mai 2021



Lundi
VEGETARIEN

5 ELE STD

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Salade de riz
Pizza au fromage
Haricots verts méridional
Carré président
Mousse chocolat

Betteraves vinaigrette
Colombo de porc*
Purée de pomme de terre
Petit suisse aromatisé
Fruit

Pâté de campagne*
Haut de cuisson rôti
Petits pois cuisinés
Gouda
Compote de pomme

Carottes râpées
Lieu noir sauce provençale
Torsades
Yaourt sucré
Madeleine

Crêpe au fromage
Filet de poulet au jus
Choux fleurs persillés
Camembert à couper
Fruit

Sans viande

Sans porc

Pané sarrasin lentilles au poireau
Œuf mayonnaise/Escalope panée végétale

Œuf mayonnaise

Pané sarrasin lentilles au poireau

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 riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce provençale : fumet de poisson, concentré de tomate, concassé de tomate, herbes de provençe, base roux

Colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons

* 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 10 au 14 mai 2021



5 ELE STD

Lundi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Macédoine

Jambon grill sauce au poivre*

Semoule

Carré ligueil à couper

Fruit

Filet de poisson

Filet de poisson

**Mardi
vegetarien**

Salade de pâtes méditerranéenne

Nuggets de blé

Haricots beurre persillés

Chanteneige

Flan chocolat

Mercredi

Concombre

Gardiane de bœuf

Riz pilaf

Petit suisse sucré

Clafoutis aux fruits rouges

Filet de poisson

Jeudi

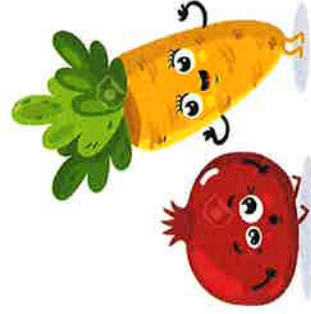


Vendredi

PONT DE L'ASCENSION

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, tomates, olives noires, vinaigrettes, herbes de provence

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte

Sauce 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



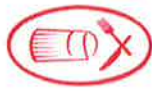
Circuit court



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 R4-12-15 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

GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

5 ELE STD



Lundi

Entrée

Plat principal

Légumes féculents

Produit laitier

Dessert

Salade de riz arlequin

Escalope viennoise

Epinards béchamel

Petit moulé

Fruit

Escalope panée végétale

Sans viande

Sans porc



Mardi

vegetarien

Betteraves mozzarella

Boulette tomate basilic sauce milanaise

Blé

Buchette mélangée à couper

Compote pomme banane

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Produits laitiers

Produits laitiers



Nos salades et plats composés :

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

Paëlla : riz, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces :

Sauce milanaise : carottes, thym, oignons, roux blanc, tomate pelée, concentré de tomate

* présence de porc

Fabrique en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court

Pêche responsable



menus du 17 au 21 mai 2021

La semaine de l'Europe



Vendredi

Chou rouge vinaigrette

Saucisse aveyronnaise*

Frites au four

Petit suisse aromatisé

Gaufre liégeoise

Filet de poisson

Filet de poisson



Jeudi

Cœur de scarole

Paëlla au poulet

Yaourt fermier

Fruit

Paëlla au poisson



Mercredi

Crêpe au jambon*

Poissonnette

Ratatouille

Edam

Crème vanille

Crêpe au fromage

Crêpe au fromage

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

Produits laitiers

restauration scolaire

menus du 24 au 28 mai 2021



5 ELE STD

Lundi



- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Sans viande
Sans porc

Mardi

Salade de pâtes napolitaines

Carbonnade de bœuf

Choux fleurs persillés

Petit suisse sucré

Fruit

Tarte au fromage

Mercredi

Salade de haricots verts

Emincé de dinde à la niçoise

Purée de pomme de terre

Pointe de brie à couper

Flan caramel

Filet de poisson

Jeudi

Taboulé

Calamars à la romaine

Petits pois cuisinés

Tartare ail & fines herbes

Fruit

Vendredi
vegetarien

Carottes râpées

Curry brocolis/pomme de terre

Yaourt aromatisé

Petit Beurre

Les familles d'aliments :

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolitaines : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates; vinaigrette

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

Curry brocolis/pommes de terre : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

Nos sauces :

Sauce carbonnade : oignons, laurier, sucre, fond brun, bière, roux blanc

Sauce niçoise : oignons, bouillon de volaille, olive noire, roux blanc, sauce tomate, vin blanc



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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable

5 ELE STD

Lundi

**Mardi
vegetarien**

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de riz	Piémontaise	Cœur de scarole	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne*	Lasagnes bolognaise	Gratin de poisson aux fruits de mer
Légumes féculents	Courgette à la tomate	Légumes du marché	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc nature	Chanteneige
Dessert	Fruit	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



Nos salades et plats composés :

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

NOS SAUCES :

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



5 ELE STD

Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Salade de pâtes méditerranéenne

Haut de cuisse rôti

Ratatouille

Petit suisse aromatisé

Fruit

Croc fromage

Sans viande
Sans porc

Mardi

Carottes râpées

Jambon grill sauce Madère*

Bouलगour

Crème renversée

Palmier

Filet de poisson
Filet de poisson

Mercredi

Taboulé

Sauté de bœuf aux olives

Haricots beurre méridional

Edam

Compote pomme abricots

Galette lentilles bouलगour

Jeudi
vegetarien

Salade de tomates

Rétortillat

Carré ligueil à couper

Fruit

Vendredi

Crêpe tomate mozzarella

Poisson pané + citron

Choux de Bruxelles

Carré président

Mousse chocolat

Les familles d'aliments :

NOS salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de provenance, vinaigrette

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

Rétortillat : pomme de terre, tomate fraîche, crème, ail, persil, oignon

NOS SAUCES :

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

Sauce olives : vin blanc, roux blanc, oignons, olives, carottes, bouillon de boeuf



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

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court



Pêche responsable



CRM RODEZ
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

menus du 14 au 18 JUN 2021

Semaine de la Fraich'attitude



5 ELE STD

Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Betteraves ciboulette
Filet de poulet à la crème
Semoule au thym
Fromage fouetté
Fruit au sirop

Sans viande

Sans porc

Filet de poisson

Pané sarrasin lentilles au poireau

Pané sarrasin lentilles au poireau

Mardi

Salade de riz arlequin
Saucisse aveyronnaise*
Duo de courgettes persillées
Yaourt sucré
Fruit

Mercredi

Concombre à la menthe
Dos de colin aux agrumes
Pâtes au pesto
Coulommiers à couper
Flan caramel

Jeudi

Tarte aux légumes
Sauté de dinde curry coco
Carottes toscanes
Gouda
Fruit

Vendredi
VEGETARIEN

Salade de tomates
Hachis végétal
Petit suisse sucré
Tarte à l'abricots

Les familles d'aliments :



Nos salades et plats composés :

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

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

NOS SAUCES :

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

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

* 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



Lundi
vegetarien

5 ELE STD

Vendredi

Jeudi

Mercredi

Mardi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes napolitaines
Tarte au fromage
Légumes du marché
Emmental
Fruit

Carottes râpées
Aiguillette de poulet sauce forestière
Blé
Petit moulu
Maestro chocolat

Pâté de campagne*
Haché de veau au jus
Choux fleurs persillés
Yaourt aux fruits mixés
Fruit

Melon
Gardiane de bœuf
Riz créole
Camembert à couper
Compote de pomme

Piémontaise
Nuggets de poisson
Gratin de courgettes
Petit suisse aromatisé
Fraises

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson

Oeuf mayonnaise/Croc fromage
Oeuf mayonnaise

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* présence de porc

Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes napolitaines : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :

Sauce forestière : carottes, champignons, crème, oignons, roux blanc

Gardiane : vin rouge, roux blanc, bouillon de boeuf, carottes, oignons, olives



Fabriqu^é 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

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

MENUS DU 28 JUN AU 02 JUILLET 2021



5 ELE STD

Lundi

Entrée	Concombre vinaigrette
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*
Légumes Féculents	Semoule
Produit laitier	Tartare
Dessert	Compote pomme abricots

Sans viande
Sans porc

Mardi

Salade de riz	Pizza au fromage
Calamars à la romaine	Cordon bleu
Carottes persillées	Ratatouille
Chanteneige	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	Fruit

Escalope panée végétale

Mercredi

Salade de tomates	Salade de riz
Parmentier de canard	Calamars à la romaine
***	Carottes persillées
Gâteau Basque	Chanteneige
Confiture	Mousse chocolat

Brandade de morue

Jeudi
vegetarien

Salade de tomates	Betteraves vinaigrette
Parmentier de canard	Pâtes aux œufs brouillés
***	***
Gâteau Basque	Yaourt fermier
Confiture	Fruit

Vendredi

Salade de tomates	Salade de tomates
Parmentier de canard	Parmentier de canard
***	***
Gâteau Basque	Gâteau Basque
Confiture	Confiture

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

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

Nos SAUCES :

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



5 ELE STD

Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes Féculents
- Produit laitier
- Dessert

Macédoine

Jambon grill sauce Madère*

Rosties

Petit suisse aromatisé

Fruit

Sans viande
Sans porc
Galette lentilles boulgour
Galette lentilles boulgour

Mardi

Salade de pâtes arlequin

Nuggets de poulet

Haricots verts méridional

Carré ligueil à couper

Beignets à la pomme

Nuggets de blé

Les familles d'aliments :

Nos salades et plats composés :

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

Nos sauces :

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

Mercredi
vegetarien

Melon

Raviolis aux légumes

Fromage fouetté

Compote pomme ananas

Jeudi
CLSH

Persillade de pomme de terre

Poisson meunière

Duo de courgettes persillées

Yaourt sucré

Madeleine

Vendredi
CLSH / REPAS FROID

Batonnet de carotte

Œuf mayonnaise

Salade de riz

Gouda

Fruit

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

* présence de porc

Fabriqu^é en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Circuit court

Pêche responsable



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.