



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bio Végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	***	Crêpe au fromage	Salade mélangée	Salade de blé
Plat principal	Aiguillette de poulet à la moutarde	Saucisse aveyronnaise*	Haché de bœuf au jus	Tortellini provençal	Calamars à la romaine
Légumes féculents	Choux fleurs persillés	Potatoes	Duo de courgettes méridional	***	Légumes du marché
Produit laitier	***	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt brassé à la vanille	***
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme cassis	***	Maestro chocolat
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Veggie burger Veggie burger	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 pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

**Salade de blé :** blé, petits pois, maïs, vinaigrette

**Tortelloni provençal :** pâtes, ricotta, épinards

Nos sauces :

**Sauce moutarde :** roux blanc, moutarde, crème, bouillon de volaille, ail, poivre, persil



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



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi BIO

Jeudi  
Végétarien

Vendredi  
Halloween

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



**Taboulé**

**Jambon grill au jus\***

**Brocolis béchamel**

**Pointe de brie à couper**

\*\*\*

\*\*\*

**Escalope de poulet panée**

**Lentilles cuisinées**

**Fromage blanc nature**

**Confiture**

**Persillade de pomme de terre**

**Croc fromage**

**Haricots verts persillés**

**Petit suisse sucré**

\*\*\*

*Cheveux de sorcière*

*Yeux de monstre à la sauce sanguinolante*

*Entraille de potiron*

\*\*\*

*Brownies*

Sans viande  
Sans porc

Croc fromage  
Croc fromage

Filet de poisson

Boulette tomate basilic

## 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, raisins secs, menthe, jus de citron
- Persillade de pomme de terre** : pomme de terre, persil, vinaigrette
- Cheveux de sorcière** : betteraves râpées

- Palet végétarien maraicher** : maïs doux, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, protéine végétale (froment)
- Entraille de potiron** : purée de potiron

### Nos sauces :

- Yeux de monstre sauce sanguinolante** : boulette de boeuf à la tomate



- \* présence de porc
- Oeuf 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 Française conformément à l'Article R1143-1 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.

VERDUN




Lundi bio

Mardi  
 végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	***	***	Mortadelle*		***
Plat principal	<b>Emincé de poulet au curry</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Filet de merlu sauce échalotte</b>		<b>Roti de porc aveyronnais</b>
Légumes Féculents	<b>Riz</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Carottes persillées</b>		<b>Pâtes</b>
Produit laitier	<b>Chanteneige</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Saint Nectaire</b> 		<b>Carré président</b>
Dessert	<b>Compote de pomme</b>	<b>Madeleine</b>	***		<b>Fouace campagnarde</b> 
<b>Sans viande</b>	<b>Filet de poisson</b>		<b>Ouf mayonnaise</b>		<b>Galette lentilles boulgour</b>
<b>Sans porc</b>			<b>Ouf mayonnaise</b>		<b>Galette lentilles boulgour</b>

Les familles d'aliments :





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







Nos sauces :

**Sauce au curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre  
**Sauce échalotte :** échalotte, fumet de poisson, roux blanc, crème, vin blanc, poivre

\* présence de porc

-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française



-  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.



VERDUN

Lundi

Mardi BIO

Mercredi

Judi  
Végétarien

Vendredi

	Entrée	Plat principal	Légumes Féculents	Produit laitier	Dessert
<b>Lundi</b>	Salade de blé	Haut de cuisse rôti	Courgettes provençales	***	Semoule nappée caramel
<b>Mardi BIO</b>	***	Carbonade de bœuf	Boullgur	Petit suisse aromatisé	Fruit
<b>Mercredi</b>	Salade de riz au surimi	Jambon grill au jus*	Légumes du marché	***	Croisillon abricots
<b>Judi Végétarien</b>	***	Mijoté de haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Carré ligueil à couper	Mousse au chocolat
<b>Vendredi</b>	Crêpe au jambon*	Nuggets de poisson	Epinards béchamel	Yaourt fermier	***
					Crêpe au fromage Crêpe au fromage

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, petits pois, maïs, vinaigrette

**Salade de riz au surimi :** riz, surimi, poivrons, mayonnaise

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

### Nos sauces:

**Sauce carbonade :** bouillon de boeuf, roux blanc, bière, pain d'épices, oignons

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

VERDUN






Lundi  
végétarien

Mardi bio

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
Tartiflette party !

Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	***	***	***	***
Plat principal	Farçons 	Escalope de poulet panée 	Saucisse aveyronnaise* 	Sauce bolognaise	Tartiflette* 
Légumes Féculents	Haricots beurre méridional 	Lentilles cuisinées	Frites au four	Pennes	***
Produit laitier	Yaourt sucré	Yaourt poire vanille	Coulommiers à couper	Chanteneige	Petit suisse aromatisé
Dessert	***	Twibio au chocolat	Flan vanille	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Croc fromage Croc fromage	Sauce sicilienne	Tartiflette au poisson Tartiflette au 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 pâtes méditerranéenne :** pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

**Farçons :** oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

**Tartiflette :** pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

### Nos sauces :

**Sauce sicilienne :** thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

\* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



VERDUN

Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi  
vegetarien

Entrée	***	Rosette*	Salade de pâtes italienne	***	***
Plat principal	Haché de boeuf sauce bourguignonne	Filet de poulet au jus	Poisson meunière	Cordon bleu	Couscous végétarien
Légumes féculents	Riz	Ratatouille	Choux romanesco	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Camembert à couper	***	***	Tomme blanche	Yaourt fermier
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Palmier
<b>Sans viande</b>	Filet de poisson	Œuf mayonnaise/Galette lentilles boulgour		Escalope panée végétale	
<b>Sans porc</b>		Œuf mayonnaise			

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



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi bio  
Végétarien

Vendredi

Entrée	***	<b>Coleslaw</b>	***	***	***
Plat principal	<b>Jambon grill sauce au poivre*</b>	<b>Boulette de bœuf sauce orientale</b>	<b>Aiguillette de poulet au jus</b>	<b>Raviolis oriental aux lentilles vertes</b>	<b>Filet de merlu sauce citron</b>
Légumes féculents	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Petits pois cuisinés</b>	***	<b>Farfalles</b>
Produit laitier	<b>Roquefort</b> 	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Edam</b>
Dessert	<b>Mousse au chocolat</b>	***	<b>Gâteau basque</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan pâtissier</b>

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 :

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

### 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

\* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



CRM RODEZ

TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Décembre 2021



VERDUN

Lundi bio

Mardi  
végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

**Betteraves vinaigrette**

**Emincé de poulet sauce colombo**

**Riz**

**Camembert à couper**

\*\*\*

**Salade napoléon**

**Omelette à la tomate**

**Haricots verts persillés**

**Yaourt aux fruits mixés**

\*\*\*

**Menu de Noël**

**Menu de Noël**

\*\*\*

**Nuggets de poisson**

**Frites au four + ketchup**

**Petit suisse sucré**

**Fruit**

Sans viande  
Sans porc

Filet 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 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.





VERDUN

Lundi  
VEGETARIEN

Mardi

Mercredi BIO

Jeudi

Vendredi

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

Salade de riz

Pizza au fromage

Carottes persillées

Edam

\*\*\*

Carottes rapées

Blanquette de dinde

Boullgour

Yaourt aromatisé

\*\*\*

\*\*\*

Haché de bœuf au jus

Epinards béchamel

Coulommiers à couper

Mousse au chocolat

Fermé

Fermé

Sans viande

Filet de poisson

Galette lentilles boullgour

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 riz :** riz, maïs, tomates, vinaigrette

**Cassoulet :** haricots blancs, saucisse aveyronnaise, saucisson à l'ail

Nos sauces :

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



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.