



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

bénéficier.



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 R2151-1 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	Emincé de poulet au curry	Tarte au fromage	Filet de merlu sauce échalotte		Roti de porc aveyronnais
Légumes féculents	Riz	Ratatouille	Carottes persillées		Pâtes
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Carré président
Dessert	Compote de pomme	Madeleine	***		Fouace campagnarde
Sans viande	Filet de poisson		Ouf mayonnaise		Galette lentilles boulgour
Sans porc			Ouf mayonnaise		Galette lentilles boulgour

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



- Ouf 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

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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
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

	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
	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

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

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi bio
Végétarien

Vendredi

Entrée	***	Coleslaw	***	***	***
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	***	Farfalles
Produit laitier	Roquefort 	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Yaourt sucré	Edam
Dessert	Mousse au chocolat	***	Gâteau basque	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 :

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.