CRM RODEZ TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Septembre 2022

Bon appétit !

VERDUN	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Jambon blanc*	Blanquette de poulet	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce thym citron	Hachis parmentier
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Blé	Courgettes méridionales	Riz jaune	***
Produit laitier	***	Camembert à couper	***	Fromage blanc vanille	***
Dessert	Fruit	***	Maestro chocolat	***	Beignets choco noisette
Sans viande	Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Œuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		Hachis végétal aux lentilles
Sans porc	Galette quinoa provençale		Œuf mayonnaise		

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Hachis parmentier: purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

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

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

Sauce thym citron : fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 12 au 16 Septembre 2022

Bon appétit!

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	***	***	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poisson
Accompagnement	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Choux romanesco
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt nature + sucre	Gouda	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	***	Confiture	Flan pâtissier	***	Fruit
Sans viande		Galette quinoa provençale	Colin sauce aurore	Omelette	
Sans porc		Galette quinoa provençale			

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

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

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc

- *AOP*
- *Fabriqué en aveyron*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Certification environnementale niveau 2*

- * *présence de porc*
- *Œuf de France*
- *Label rouge*
- *Pêche responsable*
- *Haute valeur environnementale*
- *Agriculture biologique*

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 19 au 23 Septembre 2022

JEUDI BIO

ANIMATION NET ZÉRO

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	***	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Cœur de scarole + croûtons
Plat principal	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Omelette sauce tomate	Parmentier de canard
Accompagnement	Boulgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	***	Gâteau Basque
Sans viande	Hoki sauce bonne femme	Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles			Brandade de morue
Sans porc	Hoki sauce bonne femme	Œuf mayonnaise			

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 26 Septembre au 01 Octobre 2022

Bon appétit!

VERDUN	LUNDI BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haché de veau au jus	Lasagnes bolognaise	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs béchamel	***	Ratatouille/Pomme vapeur	Pennes
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	Petit suisse aromatisé	***
Dessert	Fruit	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	***	Flan caramel
Sans viande	Colin sauce citron	Veggie burger	Lasagne ricotta épinards chèvre	Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise
Sans porc				Crêpe tomate mozzarella	Gratin de quenelles lyonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditérranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

NOS SAUCES:

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

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

- *AOP*
- *Fabriqué en aveyron*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Certification environnementale niveau 2*

* *présence de porc*

- *Œuf de France*
- *Label rouge*
- *Pêche responsable*
- *Haute valeur environnementale*
- *Agriculture biologique*

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 03 au 07 Octobre 2022

Bon appétit !

VERDUN	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Céleri rémoulade	***	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	Hachis parmentier	Colin poêlé
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé	Pommes rissolées	***	Courgettes persillées
Produit laitier	***	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	***	***
Dessert	Fruit	***	Fruit	Fruit au sirop	Flan vanille
Sans viande	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette	Hachis végétal aux lentilles	
Sans porc	Croq'fromage		Surimi mayonnaise		

Les familles d'aliments :

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

- Label rouge
- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Hachis parmentier: purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

NOS SAUCES:

Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

* présence de porc

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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 Octobre 2022

La semaine des saveurs – Le marché créole

VERDUN	LUNDI BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	***	***	Crêpe au fromage	***
Plat principal	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Sauce bolognaise
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	Tortis
Produit laitier	***	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	***	Edam
Dessert	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT
Sans viande	Cari de poisson	Tarte au fromage		Escalope panée végétale	Gratin de poisson
Sans porc		Tarte au fromage			

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille

AOP
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

* présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Haute valeur environnementale
Agriculture biologique

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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 17 au 21 Octobre 2022

Bon appétit !

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	***	Salade de pâtes arlequin	***	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Boulgour	Légumes du marché	***	Ratatouille/Riz
Produit laitier	***	Yaourt aux fruits mixés	***	Yaourt à la vanille	***
Dessert	Fruit	Palmier	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise
Sans porc					Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

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

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

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. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. 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.