CRM RODEZ TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 16 au 20 Décembre 2019

GRENADE	Lundi *Végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO	Vendredi *Menu de Noël*
Entrée	Soupe de légumes + fromage râpé	***	***	***	***
Plat principal	Omelette	Jambon grill sauce Madère*	Cordon bleu	Lasagne bolognaise	*Parmentier de canard*
Légumes Féculents	Riz à la tomate 120%	Semoule	Ratatouille	***	***
Produit laitier	***	Epinards béchamel	Pommes persillées	Salade verte	***
Dessert	***	Fromage blanc nature	Coulommiers	Biscuits	*Couronne praliné de Noël*
	Compote	Confiture	Fruit	Crème dessert	*Clémentine et père Noël en chocolat*
Sans viande Sans porc		Filet de poisson Filet de poisson	Nugget de blé	Lasagne au saumon	Gratin 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 :
Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Nos sauces :
Sauce madère : base roux, madère, fond brun, crème

- *Fabriqué en aveyron*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Circuit court*
- *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. 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.