CRM RODEZ
TRAITEUR
CUIT PARTAGE PROXIMITÉ

restauration scolaire

Menus du 02 au 06 Novembre 2020

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	***	***	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal	Haché de veau au jus	Sauté de dinde marengo	Colombo de porc*	Omelette	Dos de colin au citron
Légumes Féculents	Epinards béchamel/Blé	Choux fleurs persillés/Rosties	Haricots verts méridional Riz	Coquillettes/Poêlée de légumes	Duo pomme de terre/ carottes
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sucré	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Petit moulé
Dessert	Flan caramel	Fruit	***	Flan Patissier	Compote de pomme
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Nuggets de blé	Calamars à la romaine Calamars à la romaine		

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, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique
Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouge, maïs, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce marengo : oignons, jus de veau, tomate concentré, carottes, base roux, vin blanc
Sauce colombo : jus de porc, carottes, base roux, oignons, epices colombo
Sauce citron : base roux, crème, vin blanc, fumet de poisson, oignon, jus de citron

* 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 09 AU 13 NOVEMBRE 2020

GRENADE	Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Entrée	***	***		***	***
Plat principal	Filet de poulet au jus	Boulette de bœuf à l'orientale	Jour Férié	Nuggets de poisson + citron	Riz cantonais
Légumes Féculents	Poêlée de légumes/Pommes sautées	Blé		Petits pois cuisinés/Jeunes carottes	***
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé		Carré président	Yaourt fermier
Dessert	Mousse chocolat	Fruit		Fruit	Tarte normande
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Croc fromage			

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 : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Riz cantonais : riz, petits pois, oeufs brouillés

* 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 16 AU 20 Novembre 2020

GRENADE	Lundi Végétarien	Mardi BIO	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Piémontaise	***	***
Plat principal	Tarte au fromage	Emincé de poulet au curry	Steak haché de bœuf au jus	Roti de porc aveyronnais sauce au poivre*	Sauce à la sicilienne
Légumes Féculents	Choux fleurs persillés/Pommes rissolées	Boulgour	Carottes persillées Haricots lingots	Brocolis persillés	Pennes
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Yaourt à la vanille	***	Gouda	Carré président
Dessert	Fruit	Twiddle au chocolat	Crème chocolat	Fruit	Compote pomme banane
	Sans viande Sans porc	Boulette tomate basilic	Pané blé fromager	Filet de poisson 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 de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette
Céleri rémoulade : céleri râpés, sauce rémoulade
Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise.

Nos sauces:

Sauce au curry : bouillon volaille, vin blanc, crème, oignon, base roux, curry
Sauce au poivre : base roux, poivre, vin blanc, echalotte, jus de porc
Sauce à la sicilienne : thon, sauce tomates, herbes aromatiques

* 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 / PROXIMITE

restauration scolaire

Menus du 23 au 27 Novembre 2020

GRENADE	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	***
Plat principal	Bœuf bourguignon	Hachis végétal	Poisson meunière MSC	Cordon bleu	Blanquette de dinde
Légumes Féculents	Haricots verts	*** Carottes persillées	Choux Romanesco persillés Rosties	Ratatouille/Riz	Pâtes
Produit laitier	Camembert à couper	Petit moulé	Emmental	Vache Picon	Yaourt fermier
Dessert	Fruit	Flan caramel	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit	Madeleine
Sans viande	Crêpe au fromage/Filet de poisson			Surimi mayonnaise/Escalope panée végétale	Filet de poisson
Sans porc	Crêpe au fromage			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 :
Duo de crudités : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette.
Salade niçoise : pâtes, thon, olives noires, vinaigrette

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal

Nos sauces:
Sauce bourguignon : carottes, oignons, base roux, bouillon de boeuf, vin rouge, laurier
Blanquette : base roux, vin blanc, carottes, champignons, oignons, 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

Menus du 30 Novembre au 04 Decembre 2020

GRENADE	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Tartiflette party !	Vendredi BIO
Entrée	***	***	***	***	***
Plat principal	Boulette tomate basilic	Filet de poulet au jus	Cari de poisson	Tartiflette*	Haché de bœuf au jus
Légumes Féculents	Blé/Haricots plats persillés	Epinards béchamel/Pommes sautées	Riz	***	Carottes persillées
Produit laitier	Chanteneige	Tartare	Poêlée de légumes	***	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse chocolat	Compote pomme	Carré ligueil à couper	Fouace aveyronnaise	Fruit
			Fruit	Fruit	
	Sans viande Sans porc	Galette végétale		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 :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Nos sauces:

Sauce cari : cucurma, ail, fumet de poisson, oignons, tomate, vin blanc

* 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

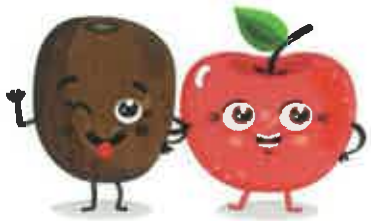
Menus du 07 au 01 Décembre 2020

GRENADE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi BIO et Végétarien	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Bœuf carottes	Galette pois chiche légumes herbes	Batonnet de colin pané
Légumes Féculents	Petits pois cuisinés/Jeunes carottes	Haricots verts persillés/Pommes noisettes	Boulgour Choux de Bruxelles	Tortsades	Choux fleurs béchamel/Riz
Produit laitier	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper	Edam	Fromage blanc vanille
Dessert	Flan caramel	Fruit	Crème au chocolat	Fruit	Cookie BIO
Sans viande Sans porc	Filet de poisson	Nuggets de blé Nuggets de blé	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 :
Salade napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
Salade méditérranéenne : pomme de terre, tomates, olives, herbes de provence, vinaigrette

Nos sauces:
Boeuf carottes : base roux, carottes, oignons, bouillon de boeuf, vin rouge, fond brun

*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 14 au 18 Décembre 2020

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	
Plat principal	Cordon bleu	Jambon grill au jus*	Haut de cuisse rôti	Légumes façon couscous	Menu de Noël
Légumes féculents	Haricots beurre méridional/Blé	Lentilles cuisinées/Carottes	Ratatouille Pommes vapeur	Semoule	
Produit laitier	Gouda	Petit moulé	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier vanille	
Dessert	Compote pomme banane	Maestro vanille	Fruit	Fruit	
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Filet de poisson Filet de poisson	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 pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate, vinaigrette
Salade arlequin : pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

Légumes façon couscous : carottes, courgettes, navets, pois chiches, poivrons, céleri

Nos sauces:

Blanquette : base roux, vin blanc, carottes, champignons, oignons, 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
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Décembre 2020

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crêpe au fromage	***	Carottes râpées	
Plat principal	Steak haché de bœuf au jus	Emincé de dinde à la crème	Chili sin carne	Nuggets de poulet	
Légumes Féculents	Epinards béchamel Rostles	Petits pois Jeunes carottes	Riz	Frites au four + ketchup Haricots verts	
Produit laitier	Laitage	***	Emmental	Yaourt sucré	
Dessert	***	Fruit	Fruit	***	
Sans viande Sans porc	**Filet de poisson**	**Croc fromage**		**Nuggets de blé**	

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, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Chili sin carne : Haricots rouges, sauce tomates, épices chili, riz

Nos sauces:

Sauce crème : oignons, carottes, vin blanc, bouillon animateur, roux blanc, 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 / PROXIMITE

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 28 decembre au 01 Janvier 2020

GRENADE

	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Coleslaw	***	
Plat principal	Galette riz lentilles colombo	Sauté de porc à la moutarde	Lasagnes bolognaise	Filet de poulet au jus	
Légumes Feculents	Choux fleurs béchamel Pommes rissolées	Blé Brocolis	***	Duo pomme de terre/ carottes	
Produit laitier	Carré président	Edam	***	Vache Picon	
Dessert	Fruit	Compote pomme fraise	Fruit	Crème dessert	
	Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Lasagne au saumon	Œuf mayonnaise/Galette végétale Œuf 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 napoli : pâtes, tomates, maïs, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes râpées, sauce coleslaw

Nos sauces:
Sauce moutarde : Jus de porc, base roux, crème, vin blanc, moutarde, 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.