Restauration scolaire

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Betteraves vinaigrette	***	***
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Brandade de colin	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées Haricots blancs	Petits pois cuisinés Pommes rissolées	***	Boulgour Ratatouille	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	***	Compote de pomme	Mousse au chocolat
Sans viande Sans porc	Hoki sauce niçoise	Croc fromage Croc fromage	***	***	Lasagne au saumon

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés :

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, ail

Lasagne bolognaise : pâte à lasagne, égréné de boeuf, concentré de tomate, emmental, béchamel

Nos sauces :

Sauce Catalane : roux blanc, pulpe de tomate, poivron, oignon, tomate concentrée, bouillon de boeuf

Sauce tajine : roux blanc, épices couscous, carottes, courgettes, pruneau, tomate concentrée, fond brun, raisin sec

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Appellation d'origine protégée

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

Agriculture biologique

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. 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.

Restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Mars 2024

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Carottes rapées	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti	Boulette de bœuf à la tomate	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées Choux fleurs persillés	Jardinière de légumes Blé	Riz Courgettes méridionales	Haricots verts persillés Pommes noisettes	Farfalles Epinards béchamel
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	***	***	***
Sans viande	Palet maraicher	Galette quinoa provençale	Hoki sauce citron	***	***
Sans porc	Palet maraicher				

Les familles d'aliments

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette, persil
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Nos sauces

Sauce Forestière : roux blanc, crème liquide, persil, bouillon de volaille, champignon, ail, carotte, oignon
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème liquide, curry
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignon

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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.

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 Mars 2024

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	***	Salade de pâtes méditérranéenne	***	Salade de blé
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provencal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés Frites au four	*** Edam	Poêlée cordiale Macaronis	Purée de pomme de terre Haricots plats méridionals	Ratatouille Boulgour
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés		Fromage blanc nature + sucre	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Pêche au sirop	***
Sans viande	Escalope panée végétale	***	Tarte au fromage	Omelette	***
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 pâte méditerranéenne : herbes de provence, olive noire, tomate, pâte
Salade de blé maison : blé, petits pois, sauce salade, maïs

Tortellini provencal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

Nos sauces

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignon, herbes de provence
Sauce Marengo : roux blanc, vin blanc, concentré de tomate, fond brun, oignon, carottes, pulpe de tomate, herbes de provence
Sauce moutarde : roux blanc, bouillon de volaille, crème liquide, ail, moutarde de dijon, persil

- Appellation d'origine protégée
- 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
Agriculture biologique
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. 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.

Restauration scolaire

Menus du 18 au 24 Mars 2024

GRENADE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu tout schuss !	Vendredi
Entrée	***	***	***	***	Macédoine
Plat principal	Emincé de poulet fermier	Boulette végétale à la tomate	Calamars à la romaine + citron	Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Boulgour Carottes persillées	Haricots beurre persillés Pommes noisettes	Choux fleurs paprika Riz	***	Semoule Courgettes à la tomate
Produit laitier	Gouda	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Crème anglaise	Munster à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Brioche tranchée	***
Sans viande	Galette quinoa provençale	***		Croziflette aux champignons	***
Sans porc				Croziflette aux champignons	

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Croziflette : crozet, lardons, fromage à tartiflette, crème liquide, oignon

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, fumet de poisson, poivrons, vin blanc, oignon

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Velouté de courgette	Radis croq sel
Plat principal	Escalope viennoise	Boeuf strogonov	Jambon blanc *	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin fish and chips
Accompagnement	Légumes du marché	Blé Haricots plats persillés	Petits pois cuisinés/Carottes	***	Frites au four + ketchup Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Gouda	Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Madeleine	Flan vanille	Fruit	***	***
Sans viande	Croc fromage	Hoki sauce aurore	Omelette	***	***
Sans porc			Omelette		

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Velouté de courgettes : courgette, carottes, pomme de terre, oignon, crème, curry
Légumes du marché : petits pois, carottes, navet, haricots verts, pomme de terre

Nos sauces

Sauce Stroganov : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, paprika, champignon, moutarde
Sauce aurore : roux blanc, vin blanc, oignon, crème, fumet de poisson, tomate concentré

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI PÂQUES
Entrée		***	***	Pizza au fromage	Carottes rapées
Plat principal		Œuf dur	Blanquette de poulet	Boulette d'agneau sauce orientale	Parmentier de canard
Accompagnement		Épinards béchamel Boulgour	Riz créole Choux de Bruxelles	Haricots verts persillés Pommes sautées	***
Produit laitier		Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	***
Dessert		Compote de pomme	Fruit	***	Moelleux au chocolat + Oeuf de Pâques
Sans viande Sans porc		***	Blanquette de poisson	Boulette végétale sauce orientale	Brandade de morue

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Blanquette : roux blanc, oignon, persil, carottes, champignon, bouillon de volaille, ail, crème liquide
Sauce orientale : roux blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, écpices couscous

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Avril 2024

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	***	***	Salade de pois chiche portugaise	***
Plat principal	Roti de dinde au jus	Sauté de porc au jus*	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Gnocchis à la tomate Choux fleurs persillés	Brocolis persillés Pommes rissolées	Torsades Haricots verts méridionals	Carottes au cumin Haricots blancs	*** Petit suisse sucré
Produit laitier	Vache picon	Emmental	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper	Barre bretonne
Dessert	***	Mousse au chocolat	Fruit	***	***
Sans viande	Palet montagnard	Colin sauce beurre blanc	Œufs brouillés au fromage	***	***
Sans porc		Colin sauce beurre blanc			

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de pois chiche portugaise : pois chiche, olives, thon, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate

Nos sauces

Sauce crème : roux blanc, bouillon de volaille, ail, carotte, persil, crème liquide, oignon
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, crème liquide, oignon

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- 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. 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Avril 2024

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Carottes râpées à l'orange	***
Plat principal	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots beurre persillés Potatoes	Boulgour Jardinière de légumes	Poêlée cordiale Coquillettes	Pommes noisette + ketchup Epinards béchamel	Ratatouille Riz pilaf
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse nature + sucre	Coulomiers à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	***	Fruit
Sans viande	***	Colin sauce thym citron	Escalope panée végétale	Roulé végétal	***
Sans porc				Roulé végétal	

Les familles d'aliments

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

Appellation d'origine protégée
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

Nos sauces

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon
Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Avril 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Concombre à la menthe	Salade de pâtes méditérranéenne
Plat principal	Nuggets de blé	Rôti de porc sauce barbecue*	Pilon de poulet rôti	Couscous (boulette/merguez)	Omelette
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé Brocolis persillés	Légumes du marché	Semoule Haricots plats méridionals	Choux fleurs persillés Pommes sautées
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré	Edam	***	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Gaufre liegeoise	***
Sans viande	***	Hoki sauce Nantua	Omelette	Couscous végétarien	***
Sans porc		Hoki sauce Nantua			

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
Salade de pâtes méditérrannéenne : pâtes, tomate, olives, herbes de provence, vinaigrette

Couscous : boulette, merguez, carottes, navet, courgette, céleri, poivrons, pois chiche, épices couscous

Nos sauces

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentrée, préparation barbecue
Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
Sauce nantua : fumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignon

Présence de porc *
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
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. 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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Avril au 03 Mai 2024

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw	Jour Férié	***	***
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provencal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionals Frites au four	***		Carottes à la coriandre Flageolets	Riz crémeux Salsifis
Produit laitier	Petit louis	Gouda		Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	***	***		Fruit	Maestro chocolat
Sans viande	Pizza au fromage	***			Galette quinoa provençale
Sans porc					Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé : blé, maïs, petits pois, vinaigrette
Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Tortellini provencal : pâtes à raviole, épinards, ricotta

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

Nos sauces

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carotte, oignon, laurier, herbes de provence

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Mai 2024

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes Julienne de légumes	Courgettes persillées Boulgour			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt aux fruits mixés			
Dessert	Fruit	***			
Sans viande	Croc fromage	Colin sauce Dugléré			
Sans porc		Colin sauce Dugléré			

Les familles d'aliments :

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

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

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

Nos sauces

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, bouillon de volaille

Sauce Dugléré : fumet de poisson, vin blanc, tomate concentrée, pulpe de tomate, roux blanc, échalotte, herbe de provence

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

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. 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.