CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Septembre 2025

Bon Appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade brésilienne	Salade de lentilles	***	***
Plat principal	Cordon bleu	Hoki sauce tandoori	Gardiane de bœuf	Mijoté de haricots blancs et poivrons	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Purée de patate douce	Torsades Poêlée campagnarde	Petit pois/carottes	Semoule	Haricots verts méridionaux Pommes noisettes
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Carré montsurais à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	***	***	Flan vanille	Salade d'ananas
Sans viande Sans porc	Croc fromage	***	Galette quinoa provençale	***	Poisson mariné

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Salade brésilienne : coeur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

Mijoté de haricots blancs et poivrons : haricots blancs, poivrons, oignons, persil, épices orientales

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignon, fumet de poisson, épices tandoori
Sauce normande : roux blanc, bouillon de volaille, crème

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 18 au 22 Août 2025

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	***	***
Plat principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Boulette de bœuf aux carottes	Œuf mayonnaise	Poisson pané + citron	Moqueca au poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière Boulgour	Salade de pomme de terre	Haricots verts persillés Röstis	Coquillettes Courgettes méridionales
Produit laitier	Fromage fouetté	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Camembert à couper	Yaourt nature + sucre
Dessert	***	***	***	Chausson aux pommes	Fruit
Sans viande Sans porc	***	Boulette végétale à la tomate	***	***	Gratin de poisson

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de riz : riz, tomate, maïs, mayonnaise
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olives noires, herbes de provence

Gratin de poisson : cube de poisson, fruits de mer, sauce curry
Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre

Sauce tomate basilic: roux blanc, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, basilic, herbes de provence
Sauce aux carottes : roux blanc, oignons, vin blanc, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier
Sauce moqueca : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, bouillon de volaille, lait de coco, tomate concentré, poivrons, origan, cumin

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 25 au 29 Août 2025

REPAS FROID

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Melon	
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Riz cantonais	
Accompagnement	Brocolis méridionaux Pommes rissolées	Salade de riz	Jardinière de légumes Pâtes au pesto	***	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Buchette mélangée à couper	Petit louis	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote pomme pêche	***	
Sans viande	Palet italien	Thon mayonnaise	Calamars à la romaine	***	
Sans porc		Thon mayonnaise			

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Riz cantonais : riz, omelette, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Septembre 2025

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	Melon	Salade de pois chiche à la portugaise	***
Plat principal	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Boulette de bœuf sauce milanaise	Jambon blanc *
Accompagnement	***	Haricots beurre méridionaux Potatoes	Pennes Poêlée cordiale	Courgettes persillées Riz	Lentilles cuisinées Carottes persillées
Produit laitier	Edam	Carré roussot à couper	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Croc lait
Dessert	***	Fruit	***	***	Riz au lait
Sans viande	***	Tarte au fromage	***	Boulette végétale sauce milanaise	Galette pois et blé
Sans porc					Galette pois et blé

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillees, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, creme fraiche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons,ail
Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry
Sauce milanaise : roux blanc, vin blanc, oignons, carottes, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, herbes de provence

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Septembre 2025

Bon Appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	***	Concombre vinaigrette	***	***
Plat principal	Bœuf bourguignon	Farçous aveyronnais	Rougail saucisse*	Sauté de poulet au jus	Poisson meunière + citron
Accompagnement	Boulgour Haricots plats persillés	Légumes du marché Coudes rayés	Riz créole Trio de légumes	Piperade basquaise Blé	Purée de pomme de terre Epinards béchamel
Produit laitier	Tartare	Yaourt brassé à la banane	Cantal	Yaourt sucré	Chanteneige
Dessert	***	Fruit	***	Fruit	Gâteau basque
Sans viande Sans porc	Colin sauce beurre blanc	***	Rougail poisson	Omelette	***

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre
Piperade basquaise : poivrons, tomate, oignons, ail, paprika

Sauce bourguignon : roux blanc, oignons, vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, herbe de provence, laurier
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Septembre 2025

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Concombre vinaigrette	Cœur de batavia
Plat principal	Carbonade de bœuf	Rôti de porc aveyronnais*	Colin poêlé	Escalope viennoise	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Blé Julienne de légumes	Epinards béchamel Potatoes	Riz crémeux Haricots beurre méridionaux	Légumes du marché Coquillettes	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Yaourt brassé à la fraise	Emmental	***	Fromage blanc sucré
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Hoki sauce armoricaine	Croc veggie tomate Croc veggie tomate	***	Escalope panée végétale	***

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomates concentré, oignons
Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Sauce carbonade : roux blanc, biere, pain d'épices, bouillon de boeuf, sucre, oignons
Sauce armoricaine: roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, oeuf,sucre, fruit rouges

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Bon Appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	***	***	Carottes râpées	***
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de dinde	Poisson pané	Cassoulet*	Pizza des cîmes
Accompagnement	Boulgour Choux fleurs béchamel	Jardinière de légumes Farfalles	Frites au four + ketchup	***	Cœur de laitue Pommes rissolées
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	***	Fruit	Cookie	***	Fruit
Sans viande Sans porc	Paupiette du pêcheur sauce poivre	Galette lentilles boulgour		Cassoulet végétarien Cassoulet végétarien	***

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets
Cassoulet : haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse, oignons, tomate concentré, carottes
Pizza des cimes : pomme de terre, oignons, fromage à raclette

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre
Sauce blanquette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, champignons, carottes, oignon, ail, persil

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Octobre 2025

Bon Appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf mayonnaise	***	Salade automnale	***	***
Plat principal	Tortellini provençal	Haut de cuisse rôti	Bœuf strogonov	Sauté de porc sauce barbecue*	Poisson pané + citron
Accompagnement	***	Poêlée cordiale	Semoule	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	***	Pommes sautées	Carottes à la coriandre	Riz	
Dessert	Fruit	Camembert à couper	Carré président	Cantal	Yaourt fermier à la framboise
		Crème vanille	***	Compote pomme poire	Fruit
Sans viande	***	Palet maraicher	Hoki sauce niçoise	Omelette	***
Sans porc				Omelette	

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Salade automnale : carottes râpée, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Tortellini provençal : pâte à raviole, ricotta, épinards
Poêlée cordiale : haricots verts, courgettes, carottes, oignons, céleri

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry
Sauce strogonov : roux blanc, von blanc, bouillon de boeuf, champignons, paprika, moutarde
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, oignons, pulpe de tomate, concentré de tomate, olives noire, herbe de provence
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT

GRENADE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Samoussa aux légumes	***	Salade des iles	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rougail saucisse*	Colombo de dinde	Pilao	Cari de poisson	Curry de pois chiche
Accompagnement	Semoule Haricots plats méridionaux	Carottes persillées Coquillettes	***	Patate douce et pomme de terre persillés Trio de légumes	Torsades Poêlée cordiale
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt sucré	***	***
Dessert	Salade d'ananas	Mousse au citron	Fruit	Beignet à la framboise	Compote de pomme
Sans viande Sans porc	Rougail poisson	Galette pois et blé	Pilao au poisson	***	***

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Salade des iles : avocat, concombre, surimi, mayonnaise

Pilao : riz, pilon de poulet, pulpe de tomate, concentré de tomate, oignons, ail, canelle, clou de girofle, curcuma, piment

Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce colombo : roux blanc, oignons, bouillon de volaille, crème, carotte, épices colombo
Sauce cari : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, concentré de tomate, curcuma, thym

Curry de pois chiche : pois chiche, carottes, courgettes, poivrons, tomate concentré, crème, curcuma, cumin, curry, roux blanc

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 20 au 24 Octobre 2025

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Coleslaw	***	Cœur de batavia
Plat principal	Haché de bœuf au jus	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce beurre blanc	Saucisse de Francfort*	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	Lentilles cuisinées/Carottes	Haricots verts méridinaux Pommes noisettes	Riz jaune Ratatouille	Poêlée printanière Pommes vapeur	***
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Mimolette	Yaourt sucré	Tomme blanche	***
Dessert	Fruit	Flan vanille	***	Mousse au chocolat	Fruit
Sans viande	Croc fromage	Pizza au fromage	***	Roulé végétal	***
Sans porc				Roulé végétal	

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur
- Produit en Occitanie

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Poêlée printanière : petits pois, jeunes carottes, haricots verts, pomme de terre
Gratin de tortis à la provençale : tortis, mozzarella, ratatouille

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel
Sauce beurre blanc : roux blanc, vin blanc, oignons, crème, échalotte, citron

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 27 au 31 Octobre 2025

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Velouté de petits pois	Betteraves vinaigrette	***
Plat principal	Cordon bleu	Bœuf aux olives	Gnocchis à la forestière	Coquiflette*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Purée de potimarron	Brocolis méridionaux Blé à la tomate	***	***	Flageolets/carottes
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam	Yaourt fermier à la framboise	***	Buchette mélangée à couper
Dessert	Fruit	Crème vanille	***	Brownies	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	Tarte aux légumes	***	Œufs brouillés + coquillette Œufs brouillés + coquillette	***

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Gnocchis à la forestière : gnocchis, champignons, oignons, carottes, mozzarella, crème, persil
Coquiflette : coquillette, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Novembre 2025

Bon appetit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Salade de pâtes au thon	Macédoine	Tarte du potager
Plat principal	Sauté de bœuf au jus	Paupiette de veau à la crème	Rôti de dinde au jus	Haricots blancs campagnards	Poisson meuniere + citron
Accompagnement	Haricots verts persillés Riz	Boulgour Poêlée campagnarde	Epinards béchamel Farfalles	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	***	Emmental
Dessert	Compote de pomme	Fruit	***	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Galette quinoa provençale	Paupiette du pêcheur à la crème	Calamars à la romaine	***	***

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, mayonnaise

Tarte du potager : appareil à tarte, patate douce, panais, topinambour, navet, échalotte, curry

Haricots blanc campagnards : haricots blancs, pomme de terre, oignons, tomate cube, sauce tomate

Sauce crème : roux blanc, carottes, oignons, crème, jus de veau, ail, persil

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Novembre 2025

Bon appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw		***	***	Velouté de potiron
Plat principal	Saucisse aveyonnaise*		Haché de bœuf au jus	Omelette	Parmentier de canard
Accompagnement	Frites au four + ketchup		Riz crémeux Blette à la tomate	Duo brocolis/choux fleurs Pâtes au pesto	***
Produit laitier	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Petit louis	Petit suisse aromatisé
Dessert	***		Fruit	Crème vanille	***
Sans viande	Galette pois et blé		Axoa végétarien	***	Brandade de morue
Sans porc	Galette pois et blé				

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs · Féculents et légumes secs · Légumes & fruits · Produits laitiers · Produits sucrés · Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, oignon, crème, bouillon de légumes, ail

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

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Novembre 2025

Bon appetit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Chou rouge vinaigrette	***
Plat principal	Jambon blanc*	Gnocchis à la florentine	Nuggets de poulet	Boulette de bœuf à la tomate	Poisson mariné thym citron
Accompagnement	Röstis	***	Ratatouille Pommes vapeur	Macaronis Choux fleurs persillés	Carottes au cumin Boulgour
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré	Tartare	Petit suisse sucré	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme banane	***	Fruit
Sans viande	Colin sauce échalotte	***	Nugget de blé	Boulette végétale à la tomate	
Sans porc	Colin sauce échalotte				

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur

Compositions

Gnocchis à la florentine : gnocchis, épinards, sauce béchamel

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Far breton : farine, oeuf, sucre, lait, pruneaux

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Novembre 2025

Bon appétit

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de pâtes napoli	***	***	Velouté de choux fleurs
Plat principal	Colin sauce Nantua	Sauté de poulet au curry	Saucisse aveyronnaise*	Tarte butternut comté	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Semoule Piperade basquaise	Haricots beurre méridionaux Blé	Lentilles cuisinées/Carottes	Purée de pomme de terre	***
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Carré roussot à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Samos	Petit suisse aromatisé
Dessert	***	***	Fruit	Crêpe vanille	***
Sans viande	***	Tarte au fromage	Escalope panée végétale	***	Raviolis aux légumes + râpé
Sans porc			Escalope panée végétale		

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Coeur
- Produit en Occitanie

Compositions

Salade de pâtes napoli : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette, épices italiennes
Velouté de choux fleurs : pomme de terre, choux fleurs, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Sauce Nantua : roux blanc, fumet de crustacés, vin blanc, tomate concentré, oignons, ail
Sauce curry : bouillon de volaille, crème, roux blanc, curry

Tarte butternut comté : appareil à tarte, purée de carotte, butternut, comté, cumin

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

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