CRM Rodez

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	***	Betteraves au thon	Pâté de campagne*	Velouté carottes/patate douce
Plat principal	Bœuf BIO bourguignon	Crique de pomme de terre au Cantal	Sauté de poulet tandoori	Poisson pané	Jambon blanc*
Accompagnement	Blé Trio de légumes	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes Poêlée cordiale	Frites au four + ketchup	Haricots blancs cuisinés / Carottes
Produit laitier	Yaourt BIO fermier sucré	Camembert à couper	Fromage blanc sucré	***	Petit louis
Dessert	***	Fruit	***	Fruit	***
Sans viande	Colin sauce niçoise	***	Œufs brouillés	Œuf mayonnaise	Croc fromage
Sans porc				Œuf mayonnaise	Croc fromage

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Velouté carottes/patate douce : carotte, patate douce, oignon, pomme de terre, crème, ail, bouillon de légumes

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

Sauce tandoori : roux blanc, bouillon de volaille, oignons, tomate concentré, épices tandoori

Sauce niçoise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, olives noires, herbes de provence, ail

Croc fromage : protéines de blé, oignons, fromage

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Décembre 2026

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Céleri BIO mayonnaise	***	Cœur de batavia	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Axoa de bœuf	Rôti de dinde au jus	Truffade*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Petit pois/carottes	Riz Piperade basquaise	Purée de carottes	***	Epinards BIO béchamel Torsades
Produit laitier	Yaourt fermier au citron	Tartare	Cantal	***	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	***	Chou vanille	Salade de fruit	Maestro vanille
Sans viande Sans porc	Palet italien	Axoa végétarien	Poisson meunière	Retortillat Retortillat	***

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Axoa de boeuf roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, piment, laurier, herbe de provence, ail, égréné de boeuf

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraiche, crème, ail, persil

Retortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème, ail, persil

Palet italien : carottes, poivrons, oignons, champignons, protéines de blé et riz, tomate concentré, mozzarella

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

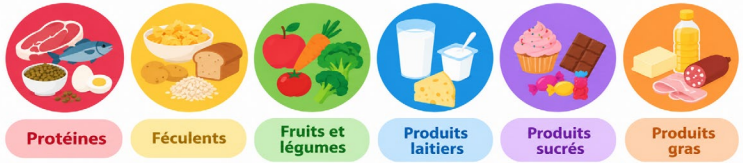
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Décembre 2026

INSTANTS ENCHANTÉS

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Betteraves BIO vinaigrette	***	Carottes râpées	Pâté en croûte de volaille
Plat principal	Filet de merlu sauce provençale	Paupiette au veau sauce chasseur	Cordon bleu	Pâtes teddy cheese BIO sauce crème	Sauté de poulet sauce poulette
Accompagnement	Trio de légumes Pommes sautées	Boulgour aux épices Choux fleurs persillés	Ecrasé de patate douce	***	Pommes noisettes
Produit laitier	Yaourt BIO fermier sucré	***	Petit suisse aromatisé	Edam	***
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	***	Bavarois au chocolat + chocolat
	Sans viande Sans porc	***	Paupiette du pêcheur sauce aneth	Croq veggie tomate	***	Terrine au poisson /Aiguillette de saumon meunière

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Coeur
- Filière marine engagée

Compositions

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, oignons, crème
Trio de légumes : brocolis, choux fleurs, carottes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, fumet de poisson, oignon, persil, herbe de provence, ail
Sauce chasseur : roux blanc, fond brun, oignon, vin rouge, carottes, ail, persil
Sauce crème : roux blanc, oignons, carottes, crème, persil, ail
Sauce poulette : roux blanc, crème, fond de volaille, jus de citron, champignons, ail, persil
Sauce aneth : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, aneth
Croq veggie tomate : protéines de blé, protéines de pois, tomates, oignons

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

Bien dans son assiette

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Décembre 2026

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Crêpe au fromage	Salade de choux fleurs	***	
Plat principal	Rôti de porc sauce moutarde*	Crique de pomme de terre au Cantal	Paella au poulet	Colin poêlé	
Accompagnement	Pommes rissolées Jardinière de légumes	Haricots verts BIO persillés	***	Flageolets cuisinés/Carottes BIO	
Produit laitier	Fromage blanc sucré	***	***	Buchette mélangée à couper	
Dessert	Fruit	Flan chocolat	Fruit	Compote de pêche	
Sans viande	Quenelle de brochet sauce Nantua	***	Paella au poisson	***	
Sans porc	Quenelle de brochet sauce Nantua				

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de choux fleurs : choux fleurs, sauce salade, persil, ail

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella
Crique de pomme de terre au cantal : pomme de terre, oeuf, cantal, lait, farune, oignons frits
Sauce Nantua : roux blanc, frumet de crustacés, tomate concentré, vin blanc, oignons, ail

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 28 Décembre 2026 au 01 Janvier 2027

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	***	Velouté de courgette	***	
Plat principal	Boulette de bœuf BIO sauce aneth	Grignotines de porc au jus*	Gnocchi sauce tomate basilic	Cordon bleu	
Accompagnement	Blé Choux fleurs persillés	Ratatouille Riz	***	Rostis	
Produit laitier	Gouda	Yaourt fermier à la framboise	***	Fromage fouetté	
Dessert	***	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce aneth	Friand au fromage Friand au fromage	***	Calamars à la romaine	

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Velouté de courgette : courgettes, pomme de terre, carottes, oignons, bouillon de légumes, crème, curry, ail

Salade de riz : riz, maïs, tomates, sauce salade, mayonnaise, ciboulette

Sauce aneth : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, aneth

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, basilic, herbe de provence

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Janvier 2027

À VOS COURONNES

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Betteraves vinaigrette	***	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc*	Sauté de dinde sauce tandoori	Bœuf à la catalane
Accompagnement	***	Haricots plats à la tomate Boulgour	Lentilles cuisinées /Carottes	Trio de légumes Pommes rissolées	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Yaourt BIO fermier sucré	Coulommiers BIO à couper	***	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Brioche des rois	***
Sans viande	***	Pizza au fromage	Croc fromage	Galette pois et blé	Brandade de colin
Sans porc			Croc fromage		

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Tortellini ricotta épinards Bio sauce crème : pâtes, épinards, riccotta, roux blanc, oignons, carottes, crème, persil, ail
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori
Brandade de colin : pomme de terre, crème, colin, ail
Trio de légumes : choux fleurs, brocolis, carottes
Croc fromage : protéines de blé, oignons, fromage
Galette pois et blé : protéine de pois et blé, oignons

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Janvier 2027

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade brésilienne	Paté de campagne*	Velouté de potiron	***
Plat principal	Carbonade de bœuf BIO	Rougail saucisse*	Rôti de dinde au jus	Gnocchi BIO sauce choux fleurs	Poisson pané
Accompagnement	Poêlée cordiale Coquillettes	Riz Brocolis méridionaux	Epinards béchamel Farfalles	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	***	***	***	Fromage frais demi-sel
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Donut	Fruit	Compote pomme banane
Sans viande	Galette quinoa boulgour	Rougail poisson	Surimi mayonnaise / Palet maraicher	***	***
Sans porc		Rougail poisson	Surimi mayonnaise		

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de boeuf, sucre
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail
Sauce choux fleurs : roux blanc, mozzarella, crème, choux fleurs, curcuma, oignons
Galette quinoa boulgour : quinoa, boulgour, lentilles corail, tomate concentré, oignons, poivrons
Palet maraicher : maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, protéine de blé et riz

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Janvier 2027

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Cœur de batavia
Plat principal	Tajine de pois chiche	Haut de cuisse rôti	Jambon grill au jus*	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre BIO persillés Riz crémeux	Flageolets cuisinés/Carottes	Purée de choux fleurs	***
Produit laitier	***	Chanteneige	Le roussot à couper	Yaourt fermier sucré	***
Dessert	Petit beurre BIO	Fruit	Maestro chocolat	Fruit	Panna cotta fraise
Sans viande Sans porc	***	Hoki sauce citron	Croq veggie tomate Croq veggie tomate	***	Lasagne ricotta épinards chèvre

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Tajine de pois chiche : pois chiche, pruneaux, courgettes, carottes, tomate concentré, roux blanc, épices marocaines
Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, oignons, crème, jus de citron
Croq veggie tomate : protéines de blé, protéines de pois, tomates, oignons
Panna cotta fraise : crème, lait, agar agar, vanille, confiture fraise

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Janvier 2027

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	***	Velouté de courgettes	Coleslaw
Plat principal	Palet végétarien patate douce et légumes	Colin sauce colombo	Saucisse de Strasbourg sauce moutarde à l'ancienne*	Pot au feu	Sauce carbonara*
Accompagnement	Rostis	Boulgour Poêlée printanière	Purée de pomme de terre	***	Pennes
Produit laitier	***	Gouda	Petit suisse sucré	***	Yaourt BIO fermier sucré
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Fruit	Flan vanille	***
Sans viande	***	***	Saucisse végétale sauce moutarde à l'ancienne	Poisson + Potée aux légumes	Sauce carbonara végétarienne
Sans porc			Saucisse végétale sauce moutarde à l'ancienne		Sauce carbonara végétarienne

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, maïs, tomates BIO, vinaigrette, mélange italien
Velouté de courgette : courgettes, pomme de terre, carottes, oignons, bouillon de légumes, crème, curry, ail
Palet végétarien patate douce et légumes : patate douce, carottes, courgettes, poivrons, oignons, tomate concentré, protéine de blé
Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo
Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil
Pot au feu : boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, jus de boeuf, laurier, herbe de provence
Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème, ail

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

CRÊPES EN FOLIE !

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Février 2027

FESTIVITÉS DU NOUVEL AN

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Carottes râpées	Samoussa aux légumes	Betteraves BIO feta
Plat principal	Nuggets de poulet	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière + citron	Sauté de dinde au curry	Gratin de tortis à la provencale BIO
Accompagnement	Frites au four + ketchup	Choux fleurs persillés Pâtes au pesto	Potiron rôti Pommes rissolées	Riz	***
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	***	***	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Crêpe vanille	Compote pomme abricots	Salade de mangue	***
Sans viande Sans porc	Nuggets de blé	Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour	***	Colin sauce curry	***

Les familles d'aliments :

- Label rouge
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, sauce salade

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

Galette lentilles boulgour : lentilles, boulgour, carottes, poireaux, oignons, tomates séchées

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Février 2027

MENU de la semaine

GRENADE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	***	***	Salade de pois chiche	Piémontaise
Plat principal	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Rôti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise*	Colin fish and chips + citron	Chili sin carne
Accompagnement	Blé Piperade basquaise	Purée de pomme de terre	Lentilles cuisinées /Carottes	Jardiniere de légumes Risotto aux champignons	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré	Emmental à couper	***	Yaourt BIO fermier sucré
Dessert	***	Fruit	Compote de pêche	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce tomate	Pané blé épinards fromage	Saucisse végétale Saucisse végétale	***	***

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, sauce salade, persil
Salade de pois chiche : pois chiche, oignons, persil, sauce salade, cumin

Sauce tomate : roux blanc, oignons, pulpe de tomate, tomate concentré, herbe de prvence, ail
Chili sin carne : haricots rouge, maïs, egréné végétal de soja, épices méxicaine, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, carotte, roux blanc, herbe de provence
Jardinière de légumes : carottes, petits pois, haricots verts, navets
Pané blé épinards fromage : protéines de blé, emmental, épinards, oignons

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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
Bien dans son assiette

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 15 au 19 Février 2027

MENU de la semaine

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Duo de choux BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	***	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce nicoise	Coquiflette*	Œufs brouillés	Raviolis au bœuf
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux Torsades	Riz Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes	***
Produit laitier	***	Edam	***	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	***	Tarte aux pommes	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Palet maraicher	***	Coquifflette végétarienne Coquifflette végétarienne	***	Raviolis aux légumes

Les familles d'aliments :

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

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

Duo de choux vinaigrette : chou rouge, chou blanc, sauce salade

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel

Sauce nicioise : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fumet de poisson, oignon, herbes de provence, ail

Coquiflette : coquillettes, lardons, crème, fromage à tartiflette, béchamel

Palet maraicher : maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, protéine de blé et riz,

- * Présence de porc
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français

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.