CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes arlequin	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Radis croq sel	Velouté pomme de terre poireaux
Plat principal	Boeuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise *	Brandade de colin	Tajine de pois chiche	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Carottes persillées	Petits pois cuisinés	***	Boulgour	***
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	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 :

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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Vélouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, crème liquide, oignons

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

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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 04 au 08 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri mayonnaise	Rosette*	Carottes rapées	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat principal	Rôti de porc au jus *	Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau sauce forestière	Pizza au fromage	Colin sauce curry
Accompagnement	Pommes sautées	Jardinière de légumes	Riz	Haricots verts persillés	Farfalles
Produit laitier	Tartare	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Yaourt sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote pomme abricots	Fruit	Éclair au chocolat
Sans viande	Palet maraicher	Œuf mayonnaise/Galette quinoa provençale	Hoki sauce citron	***	***
Sans porc	Palet maraicher	Œuf mayonnaise			

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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron	Salade de pâtes méditérranéenne	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini provencal	Sauté de porc sauce moutarde*	Sauté de veau marengo	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis persillés	***	Poêlée cordiale	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Flan vanille	Confiture	Pêche au sirop	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	***	Tarte au fromage Tarte au fromage	Omelette	***

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et nos plats composés

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème liquide, carottes, oignon
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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 18 au 24 Mars 2024

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu tout schuss !	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage	Paté de campagne*	Coeur de laitue	Macédoine
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Boulette végétale à la tomate	Calamars à la romaine + citron	Croziflette*	Colin sauce basquaise
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Choux fleurs béchamel	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Crème anglaise	Munster à couper
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat	Brioche tranchée	Fruit
Sans viande Sans porc	Galette quinoa provençale	***	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise	Croziflette aux champignons 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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrettes	Piemontaise	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	Petits pois cuisinés	***	Frites au four + ketchup
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Carré Président	Gouda	Camembert à couper	Petit suisse nature + sucre
Dessert	Madeleine	Flan vanille	Fruit	Maestro chocolat	Fruit
Sans viande Sans porc	Croc fromage	Hoki sauce aurore	Omelette 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

Piémontaise : mayonnaise, pomme de terre, tomate, ail, persil, cornichon, sauce salade
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette
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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI PÂQUES
Entrée		**Salade de pomme de terre méditerraneenne**	**Céleri rémoulade**	**Pizza au fromage**	Carottes rapées
Plat principal		**Œuf dur**	**Blanquette de poulet**	**Boulette d'agneau sauce orientale**	Parmentier de canard
Accompagnement		**Épinards béchamel**	**Riz créole**	**Haricots verts persillés**	***
Produit laitier		**Tartare**	**Petit suisse aromatisé**	**Yaourt sucré**	Petit louis
Dessert		**Compote de pomme**	**Fruit**	**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

Salade de pomme de terre méditerranéenne : **tomate, olive noire, sauce salade, pomme de terre, herbe de de provence**

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 v otre 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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 Avril 2024

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Blé provençal	Radis croq'sel	Salade de pois chiche portugaise	Cœur de scarole
Plat principal	Roti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise *	Filet de poulet à la crème	Poisson pané	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Gnocchis à la tomate	Brocolis persillés	Torsades	Carottes méridionales	***
Produit laitier	Vache picon	Mimolette	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée à couper	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan caramel	Barre bretonne
Sans viande Sans porc	Palet montagnard	Colin sauce beurre blanc Colin sauce beurre blanc	Œufs brouillés au fromage	***	***

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

Blé provençal : blé, tomate, olives, vinaigrette
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

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salalde de riz maison	Betteraves vinaigrettes	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Salade de lentilles
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de francfort*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Boulgour	Poêlée cordiale	Pommes noisette + ketchup	Ratatouille
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Coulomiers à couper	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Flan chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Petit beurre	Fruit
Sans viande	***	Colin sauce thym citron	Surimi mayonnaise / Escalope panée végétale	Roulé végétal	***
Sans porc			Surimi mayonnaise	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 salades et nos plats composés

Salade de riz : tomate, riz, maïs, sauce salade, mayonnaise
Salade de lentilles : lentilles, persil, vinaigrette

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 Appetit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Salade de haricots verts	Piémontaise	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)	Colin sauce curry
Accompagnement	Petits pois/carottes	Blé	Légumes du marché	Semoule	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré de l'est à couper	Yaourt sucré	Edam	Petit moulé	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise	Gaufre liegeoise	Fruit
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

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise
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 appetit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Coleslaw		Pâté de campagne*	Cœur de scarole
Plat principal	Bœuf bourguignon	Tortellini provencal		Colin poêlé	Jambon blanc*
Accompagnement	Haricots verts méridionals	***		Carottes méridionales	Pennes
Produit laitier	Petit louis	Saint Nectaire		Petit suisse sucré	Carré président
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Maestro chocolat
Sans viande	Pizza au fromage	***		Œuf mayonnaise	Galette quinoa provençale
Sans porc				Œuf mayonnaise	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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 06 au 10 Mai 2024

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz arlequin			
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de porc au cidre*			
Accompagnement	Potatoes	Courgettes méridionales			
Produit laitier	Vache picon	Yaourt aux fruits mixés			
Dessert	Fruit	Madeleine			
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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.