CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

menus du 03 au 07 Mai 2021

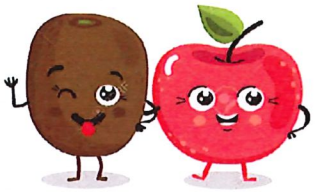
Menu de la semaine

ST CEZERT LE BURGAUD

	Lundi VEGETARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Blé provençal
Plat principal	Pizza au fromage	Colombo de porc*		Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de poulet au jus
Légumes Féculents	Haricots verts méridional	Purée de pomme de terre		Torsades	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Carré président	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Camembert à couper
Dessert	Mousse chocolat	Fruit		Cookie	Fruit
Sans viande		Pané sarrasin lentilles au poireau		Filet de poisson	Omelette
Sans porc		Pané sarrasin lentilles au poireau			

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette
Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Nos sauces:
Sauce provençale : fumet de poisson, concentré de tomate, concassé de tomate, herbes de provence, base roux
Colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons

* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

menus du 10 au 14 mai 2021

Menu de la semaine

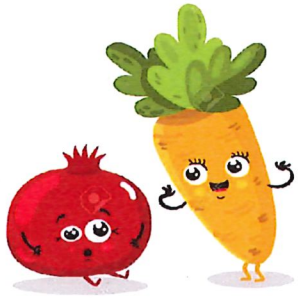
ST CEZERT LE BURGAUD

	Lundi	Mardi vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de pâtes méditérranéenne		Jour Férié	PONT DE L'ASCENSION
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Nuggets de blé			
Légumes Féculents	Semoule	Haricots beurre persillés			
Produit laitier	Carré ligueil à couper	Chanteneige			
Dessert	Fruit	Flan chocolat			
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson				

Les familles d'aliments :

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

* présence de porc



Nos salades et plats composés :
Salade de pâtes méditérranéenne : pâtes, tomates, olives noires, vinaigrettes, herbes de provence

Nos sauces :
Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

menus du 17 au 21 mai 2021

La semaine de l'Europe

ST CEZERT LE BURGAUD

	Lundi bio	Mardi vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz BIO	Betteraves mozzarella		Cœur de scarole	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Boulette tomate basilic sauce milanaise		Paëlla au poulet	Saucisse aveyronnaise*
Légumes Féculents	Epinards béchamel	Blé		***	Frites au four
Produit laitier	Carré frais	Buchette mélangée à couper		Yaourt fermier	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme banane		Fruit	Gaufre liégeoise
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale			Paella au poisson	Filet de poisson Filet de poisson

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · Légumes & fruits · Produits céréaliers, féculents et légumes secs · produits laitiers

Nos salades et plats composés :
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Paella : riz, petits pois, poivrons, fruits de mer, haut de cuisse

Nos sauces :
Sauce milanaise : carottes, thym, oignons, roux blanc, tomate pelée, concentré de tomate

* présence de porc
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court
Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

menus du 24 au 28 mai 2021

ST CEZERT LE BURGAUD

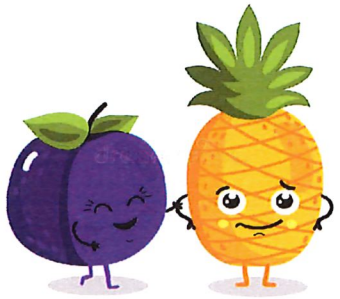
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée		Salade de pâtes napoli		Taboulé	Carottes râpées
Plat principal		Carbonade de bœuf		Calamars à la romaine	Curry brocolis/pomme de terre
Légumes Féculents		Choux fleurs persillés		Petits pois cusinés	
Produit laitier		Petit suisse sucré		Tartare ail & fines herbes	Yaourt aromatisé
Dessert		Fruit		Fruit	Petit Beurre

Sans viande
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 plats composés :
Salade de pâtes napoli : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Curry brocolis/pommes de terre : pomme de terre, brocolis, crème, curry, ail, oignons

Nos sauces :
Sauce carbonade : oignons, laurier, sucre, fond brun, bière, roux blanc

* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

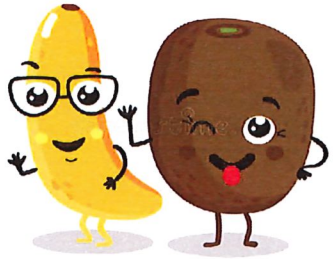
menus du 31 mai au 04 Juin 2021

Menu de la semaine

ST CEZERT LE BURGAUD	Lundi	Mardi vegetarien	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Concombre vinaigrette		Salade verte	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Cordon bleu	Veggie burger		Raviolis aux légumes	Gratin de poisson aux fruits de mer
Légumes Féculents	Courgette à la tomate	Rosties		***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt sucré	Camembert à couper		Fromage blanc nature	Chanteneige
Dessert	Fruit	Compote de pomme		Confiture	Moelleux au chocolat
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale				Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :
Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Nos sauces :
Gratin de poisson : poisson blanc, béchamel, fruits de mer

* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

menus du 07 au 11 juin 2021

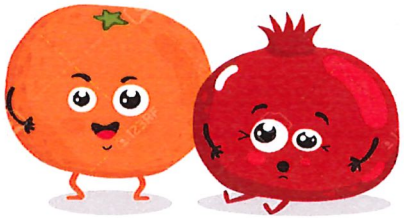
Menu de la semaine

ST CEZERT LE BURGAUD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Carottes râpées		Salade de tomates	Blé provençal
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Jambon grill sauce Madère*		Rétortillat	Poisson pané + citron
Légumes Féculents	Ratatouille	Boulgour			Choux de Bruxelles
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Crème renversée		Carré ligueil à couper	Carré président
Dessert	Fruit	Palmier		Fruit	Mousse chocolat
Sans viande Sans porc	Croc fromage	Filet de poisson Filet de poisson			

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditérranénne : pâtes, olives noires, tomates, herbes de provence, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, carottes, poivrons rouges, ketchup, olives noires, vinaigrette

Rétortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème, ail, persil, oignon

Nos sauces :

Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème

* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

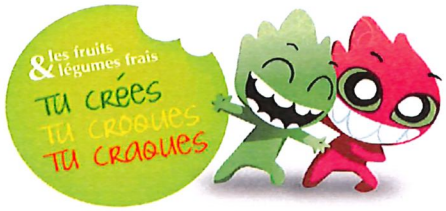
Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

restauration scolaire

menus du 14 au 18 JUIN 2021

Semaine de la Fraich'attitude



ST CEZERT LE BURGAUD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi VEGETARIEN
Entrée	Betteraves ciboulette	Salade de riz arlequin		Taboulé	Salade de tomates
Plat principal	Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise		Sauté de dinde curry coco	Hachis végétal
Légumes Féculents	Semoule au thym	Duo de courgettes persillées		Carottes toscanes	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit au sirop	Fruit		Fruit	Tarte à l'abricots
Sans viande	Filet de poisson	Pané sarrasin lentilles au poireau		Omelette	
Sans porc		Pané sarrasin lentilles au poireau			

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · Légumes & fruits · Produits céréaliers, féculents et légumes secs · produits laitiers

Vivez la Fraîch'attitude

Nos salades et plats composés :
Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette
Taboulé : semoule, poivrons, tomates, oignons, raisons secs, menthe, jus de citron

Hachis végétal : purée de pomme de terre, égréné végétal (soja)

Nos sauces :
Sauce curry coco : bouillon de volaille, crème, oignons, roux blanc, curry, ail, noix de coco râpée

* présence de porc
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court
Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

MENUS DU 21 AU 25 Juin 2021

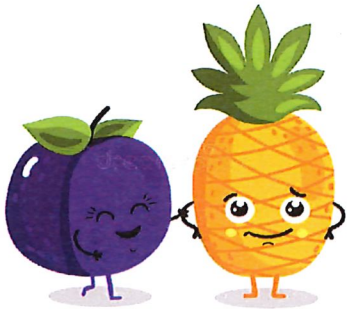
Menu de la semaine

ST CEZERT LE BURGAUD

	Lundi vegetarien	Mardi	Mercredi	Jeudi bio	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes napoli	Carottes râpées		Salade verte	Piémontaise
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet sauce forestière		Boulette de bœuf à la tomate	Nuggets de poisson
Légumes Féculents	Légumes du marché	Blé		Riz créole	Gratin de courgettes
Produit laitier	Emmental	Petit moulé		Camembert à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Maestro chocolat		Compote de pomme	Fraises
	Sans viande Sans porc	Filet de poisson		Filet de poisson	

Les familles d'aliments :

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



Nos salades et plats composés :
Salade de pâtes napoli : tortis 3 couleurs, tomates, maïs, vinaigrette, persil, ail
Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, ail

Nos sauces :
Sauce forestière : carottes, champignons, crème, oignons, roux blanc

* présence de porc

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

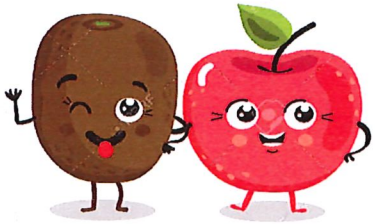
Restauration scolaire

MENUS DU 28 JUIN AU 02 JUILLET 2021

Menu de la semaine

ST CEZERT LE BURGAUD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi vegetarien	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Risoni aux petits légumes		Betteraves vinaigrette	Salade de tomates
Plat principal	Grignotines de porc sauce barbecue*	Cordon bleu		Pâtes aux œufs brouillés	Parmentier de canard
Légumes Féculents	Semoule	Ratatouille		***	***
Produit laitier	Tartare	Petit suisse sucré		Yaourt fermier	Gâteau Basque
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit		Fruit	Confiture
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Escalope panée végétale			Brandade de morue

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et oeufs · Légumes & fruits · Produits céréaliers, féculents et légumes secs · produits laitiers



Nos salades et plats composés :
Risoni aux petits légumes : pâtes risoni, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette

Pâtes aux oeufs brouillés : pâtes, oeufs brouillés, fromage
Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Nos sauces :
Sauce barbecue : Concentré de tomates, préparation barbecue, sucre,

* présence de porc

Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court
Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

MENUS DU 05 au 09 JUILLET 2021

ST CEZERT LE BURGAUD	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi CLSH	Vendredi CLSH
Entrée	Macédoine	Salade de pâtes arlequin			
Plat principal	Jambon grill sauce Madère*	Nuggets de poulet			
Légumes Féculents	Rosties	Haricots verts méridional			
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré ligueil à couper			
Dessert	Fruit	Beignets à la pomme			
Sans viande Sans porc	Galette lentilles boulgour Galette lentilles boulgour	Nuggets de blé			

Les familles d'aliments :

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

Nos salades et plats composés :
Salade de pâtes arlequin: pâtes, maïs, petits pois, vinaigrette

Nos sauces :
Sauce Madère : roux blanc, oignons, madère, fond brun, crème

* présence de porc
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Circuit court
Pêche responsable

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.