CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 08 au 12 Janvier 2024

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Epiphanie
Entrée	Betteraves vinaigrette	Persillade de pomme de terre	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionals	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Livarot à couper	***	***	***
Dessert	Fruit	***	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois
Sans viande Sans porc	Hoki sauce provençale	Boulette végétale sauce tomate	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 :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate
Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail
Sauce brune : roux blanc, fond brund, oignon, carottes, crème, ail, persil
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.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 Janvier 2024

Bon Appétit

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Coleslaw	Salade de riz	Macédoine	Pâté de campagne
Plat principal	Haut de cuisse au jus	Saucisse aveyronnaise*	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème	Poisson meunière
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles cuisinées	Brocolis méridionals	***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	***	***	Saint Nectaire	***
Dessert	***	Mousse au chocolat	Fruit	***	Fruit
Sans viande	Galette lentilles boulgour	Palet maraicher	Omelette	***	Œuf mayonnaise
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 :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette
Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

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 22 au 26 Janvier 2024

Bon Appétit

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Macédoine	Salade de haricots verts	Tarte au fromage	Duo de crudités
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	Jardinière de légumes	***	Farfalle + râpé	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	***	Yaourt sucré	***
Dessert	***	Fruit	Compote pomme banane	***	Fruit
Sans viande	Croc fromage	***	Calamars à la romaine	***	Colin sauce niçoise
Sans porc			Calamars à la romaine		

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 : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence
Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil
Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

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

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Restauration scolaire

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024

CRM RODEZ — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

C'est la Chandeleur

SAUT À LA CRÊPE

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi CHANDELEUR	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Piémontaise	Chou blanc vinaigrette	Thon mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionals	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Buchette mélangée à couper	***	Emmental	***	***
Dessert	***	Fruit	***	Crêpe vanille	Fruit
Sans viande Sans porc	Hoki sauce curry	***	***	Paupiette du pêcheur sauce forestière	Tartiflette végétarienne

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 : pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

Nos salades et nos plats composés :

Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème
Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème
Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, 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 05 au 09 Février 2024

NOUVEL AN CHINOIS

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napoli	Saucisson à l'ail*	Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce armoricaine	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc au caramel*	Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Ratatouille	Poêlée cordiale	Epinards béchamel	Riz	Coquillette + râpé
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	***	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	Compote pomme fraise	Chou vanille	Fruit
Sans viande Sans porc	Escalope panée végétale	***	Œuf mayonnaise / Palet montagnard Œuf mayonnaise	Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes Hoki sauce agrumes	***

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

Salade napoli : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

- 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 12 au 16 Février 2024

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Risoni au thon	Carottes râpées	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal	Sauté de poulet sauce normande	Croc fromage	Goulash de bœuf	Poisson pané	Paella au poulet
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots beurre méridionals	Boulgour	Carottes persillées	***
Produit laitier	***	Yaourt sucré	***	***	Camembert à couper
Dessert	Fruit	***	Flan chocolat	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Colombo de poisson	***	Gratin de poisson	***	Paella végétarienne

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 :

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce normande : roux blanc, crème, bouillon de volaille
Sauce goulash : roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, herbe laurier, herbe de provence, tomate concentré, paprika,

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 19 au 23 Février 2024

MERVILLE - ONET LE CHÂTEAU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Mortadelle*	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz au thon
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce à l'orange	Sauce bolognaise végétale	Haut de cuisse rôti
Accompagnement	Salsifis persillés	Purée de potiron	Choux fleurs béchamel	Torsades	Poêlée courgette champignons
Produit laitier	***	Petit suisse nature + sucre	***	***	Pointe de brie à couper
Dessert	Fruit	***	Fruit	Eclair au chocolat	***
Sans viande	Tarte au fromage	Boulette végétale à la tomate	Surimi mayonnaise	***	Omelette
Sans porc	Tarte au fromage		Surimi 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 :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw
Salade de riz au thon : riz, thon, tomate, mayonnaise

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil
Sauce tomate : tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre
Sauce à l'orange : fumet de poisson, roux blanc, jus d'orange, oignon, crème, ail
Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc

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.