CRM Rodez
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

MENU de la semaine



VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz arlequin	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	Haricots beurre méridionaux	Coquillettes	Brocolis persillés	Haricots blancs cuisinés
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt fermier sucré	Vache picon	Petit suisse aromatisé	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme fraise
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

Salade de riz : riz, petits pois, maïs, ciboulette, sauce salade, mayonnaise
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



VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Céleri BIO mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Cœur de batavia	Crêpe au fromage
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Axoa végétarien	Rôti de dinde au jus	Truffade*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Petit pois/carottes	Riz	Purée de carottes	***	Epinards BIO béchamel
Produit laitier	Yaourt fermier au citron	Tartare	Cantal	Petit suisse sucré	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Chou vanille	Salade de fruit	Maestro vanille
Sans viande	Palet italien	***	Poisson meunière	Retortillat	***
Sans porc				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

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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Axoa végétarien : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, piment, laurier, herbe de provence, ail, égréné végétal au soja

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

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Betteraves BIO vinaigrette	Velouté pomme de terre poireaux	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	Boulgour aux épices	Pommes noisettes	***	Ecrasé de patate douce
Produit laitier	Yaourt nature BIO + sucre	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Edam	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Compote de pomme	Bavarois au 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 Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de pâtes méditérranéenne : pennes, tomates, olives noires, herbes de provence, sauce salade
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, oignons, crème

Trio de légumes : choux fleurs, brocolis, 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 v otre 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 v ers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM Rodez

Bien dans son assiette

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 21 au 25 Décembre 2026

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Betteraves ciboulette	Salade de choux fleurs	Piémontaise	
Plat principal	Rôti de porc sauce moutarde*	Crique de pomme de terre au Cantal	Paella au poulet	Colin poêlé	
Accompagnement	Pommes rissolées	Haricots verts BIO persillés	***	Carottes BIO méridionales	
Produit laitier	Fromage blanc nature + sucre	Petit moulé	Petit suisse 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

Duo de crudités : carottes, céleri, sauce salade, persil
Salade de choux fleurs : choux fleurs, sauce salade, persil, ail
Piemontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, sauce salade, ail, persil

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Janvier 2027

À VOS COURONNES

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Roulé au fromage	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc*	Sauté de dinde sauce tandoori	Brandade de colin
Accompagnement	***	Haricots plats à la tomate	Lentilles cuisinées	Trio de légumes	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Coulommiers BIO à couper	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Brioche des rois	Salade de fruit
Sans viande Sans porc	***	Pizza au fromage	Croc fromage Croc fromage	Galette pois et blé	***

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

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

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Salade brésilienne	Paté de campagne*	Velouté de potiron	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Carbonade de bœuf BIO	Rougail saucisse*	Rôti de dinde au jus	Gnocchi BIO sauce choux fleurs + râpé	Poisson pané
Accompagnement	Poêlée cordiale	Riz	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé	Carré président	Yaourt fermier à la vanille	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

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, sauce salade
Salade brésilienne : palmier, tomate, maïs, sauce salade, ail, persil
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

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



VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piemontaise	Céleri rémoulade	Tarte butternut comté	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	Flageolets cuisinés	Purée de choux fleurs	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige	Le roussot à couper	Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
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

Piemontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, sauce salade, ail, persil
Tarte butternut comté : butternut, oeuf, lait, farine, comté, carottes, crème fraise, oignon, mozzarella, emmental, cumin, curry, muscade

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 : lait, crème, 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

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	Macédoine	Piémontaise	Velouté de courgettes	Salade des iles
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	Haricots verts BIO persillés	Boulgour	Purée de pomme de terre	***	Pennes
Produit laitier	Tartare	Gouda	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier nature BIO
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Fruit	Flan vanille	Confiture
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
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise
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



VILLENEUVE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de blé	Carottes râpées	Samoussa aux légumes	Betteraves BIO feta
Plat principal	Nuggets de poulet	Rôti de porc au jus*	Poisson meunière	Sauté de dinde au curry	Gratin de tortis à la provencale BIO
Accompagnement	Frites au four + ketchup	Choux fleurs persillés	Potiron rôti	Riz	***
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper	Petit moulé	Galette saint michel	Edam
Dessert	Fruit	Crêpe vanille	Compote pomme abricots	Salade de mangue	Mousse au chocolat
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

VILLENEUVE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	Salade de riz	Chou rouge vinaigrette	Salade de pois chiche	Velouté carottes/patate douce
Plat principal	oulette de bœuf BIO à la tomate	Rôti de dinde au jus	Saucisse aveyronnaise*	Colin fish and chips + citron	Chili sin carne
Accompagnement	Blé	Brocolis béchamel	Lentilles cuisinées	Jardiniere de légumes	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré	Emmental à couper	Samos	Yaourt nature BIO + sucre
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pêche	Fruit	Cookie
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 riz : riz, petits pois, maïs, ciboulette, sauce salade, mayonnaise
Salade de pois chiche : pois chiche, oignons, persil, sauce salade, cumin
Velouté carottes/patate douce : carotte, patate douce, oignon, pomme de terre, crème, ail, bouillon de légumes

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 v otre 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 v ers 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



VILLENEUVE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Duo de choux BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce nicoise	Coquiflette*	Omelette	Raviolis au bœuf
Accompagnement	Haricots beurre BIO méridionaux	Riz	***	Carottes au curry	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Tartare	Yaourt aromatisé	Carré montsurais à couper
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit	Compote de pomme
Sans viande	Palet maraicher	***	Coquifflette végétarienne	***	Raviolis aux légumes
Sans porc			Coquifflette 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

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 niçoise : 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 v otre 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 v ers votre service de restauration pour en bénéficier.