CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS BIO	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade pomme de terre	Velouté de potiron	Salade de pâtes méditérranéenne	Duo chou rouge/carottes 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

- 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
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

- 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.