CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024

Bon appétit

5 ELE EGALIM
5 JOURS BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de lentilles	Betteraves ciboulette	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	Croc fromage	Hoki sauce aurore	Omelette	***	***
Sans porc			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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bé néficier.