CRM Rodez

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

MENU de la semaine



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	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	Yaourt fermier nature + sucre	Camembert à couper	***	***	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	***
Sans viande	Colin sauce niçoise	***	Œufs brouillés	Œuf mayonnaise	Croc fromage
Sans porc				Œuf mayonnaise	Croc fromage

Les familles d'aliments :



Aide UE à destination des écoles

** Carottes râpées Dareysse/Dieupentale

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

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



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Céleri BIO mayonnaise	***	Cœur de batavia + croûtons	***
Plat principal	Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Axoa de bœuf	Rôti de dinde au jus	Truffade*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Petit pois/carottes	Riz	Purée de carottes	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt fermier au citron	***	Cantal	***	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel	Chou vanille	Salade de fruit	Maestro vanille
Sans viande Sans porc	Palet italien	Axoa végétarien	Poisson meunière	Retortillat Retortillat	***

Les familles d'aliments :



Aide UE à destination des écoles

- 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

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



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Betteraves vinaigrette	***	Pâté en croûte de volaille	Carottes râpées
Plat principal	Filet de merlu sauce provençale	Paupiette au veau sauce chasseur	Cordon bleu	Sauté de poulet sauce poulette	Pâtes teddy cheese BIO sauce crème
Accompagnement	Trio de légumes	Boulgour aux épices	Pommes noisettes	Ecrasé de patate douce	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO + sucre	***	Clementine	***	***
Dessert	Fruit	Crème vanille	Eclair au chocolat + chocolat	Bavarois au chocolat + chocolat	Compote de pomme
Sans viande Sans porc	***	Boulette végétale à la tomate	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

Aide UE à destination des écoles

Compositions

Trio de légumes : brocolis, carottes, choux fleurs

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



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 04 au 08 Janvier 2027

À VOS COURONNES

VERDUN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Betteraves vinaigrette	***	Cœur de laitue
Plat principal	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Emincé de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Sauté de dinde sauce tandoori	Brandade de colin
Accompagnement	***	Haricots plats à la tomate	Lentilles cuisinées	Pennes + râpé	***
Produit laitier	Vaourt nature BIO fermier + sucre	Coulommiers BIO à couper	***	Vache picon	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Brioche des rois	***
Sans viande Sans porc	***	Pizza au fromage	Croc fromage Croc fromage	Galette pois et blé	***

Les familles d'aliments :



- Aide UE à destination des écoles
- 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

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 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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Janvier 2027

MENU de la semaine

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade brésilienne	Paté de campagne*	Velouté de potiron**	***
Plat principal	Carbonade de bœuf BIO	Rougail saucisse*	Rôti de dinde au jus	Gnocchi BIO sauce choux fleurs	Poisson pané
Accompagnement	Julienne de légumes	Riz	Epinards béchamel	***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	***	***	***	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		

**Macédoine Dareysse/Dieupentale

Les familles d'aliments :



- Aide UE à destination des écoles
- 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 brésilienne : palmier, tomate, maïs, sauce salade, ail, persil
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes

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



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	***	***	***	Duo de crudités
Plat principal	Tajine de pois chiche	Haut de cuisse rôti (Emincé mater)	Jambon grill au jus*	Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre BIO persillés	Flageolets cuisinés	Purée de choux fleurs	***
Produit laitier	***	Chanteneige	Le roussot à couper	Yaourt nature BIO fermier + sucre	***
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 :



- Aide UE à destination des écoles
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Coeur
- Filière marine engagée

Compositions

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 : 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

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	***	***	Velouté de courgettes	***
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 persillés	Riz	Purée de pomme de terre	***	Pennes
Produit laitier	***	Gouda	Petit suisse sucré	***	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 :



**Cœur de palmier Dareysse /Dieupentale

- Aide UE à destination des écoles
- 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



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de blé	Pâté de campagne*	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 nature BIO fermier + sucre	***	***	***	***
Dessert	Fruit	Crêpe vanille	Compote pomme abricots	Salade de mangue	Mousse au chocolat
Sans viande	Nuggets de blé	Galette lentilles boulgour	Carottes râpées	Colin sauce curry	***
Sans porc		Galette lentilles boulgour	Carottes râpées		

Les familles d'aliments :



- Aide UE à destination des écoles
- Label rouge
- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Coeur
- 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

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo de crudités	***	***	Perles aux légumes	Velouté carottes/patate douce
Plat principal	Boulette 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	***	Petit suisse sucré	Emmental à couper	***	Yaourt nature BIO + sucre
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote de pêche	Fruit	***
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce tomate	Pané blé épinards fromage	Saucisse végétale Saucisse végétale	***	***

Les familles d'aliments :



** Macédoine Dareysse/Dieupentale

- 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 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



VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	***	Betteraves vinaigrette	***	Cœur de batavia
Plat principal	Sauté de poulet miel et soja	Colin sauce nicoise	Coquiflette*	Omelette	Raviolis au bœuf + râpé
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Riz	***	Carottes BIO au curry	***
Produit laitier	***	Edam	***	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit	Compote de pomme
Sans viande Sans porc	Palet maraicher	***	Coquifflette végétarienne Coquifflette végétarienne	***	Raviolis aux légumes

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

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.