CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		RENTREE SCOLAIRE			
Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Melon	Salade de pois chiche	Salade de tomates
Plat principal	Grignotines sauce barbecue*	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Colin poêlé	Sauté de dinde sauce tandoori
Accompagnement	Riz pilaf	***	Purée de pomme de terre	Courgettes sauce salsa	Semoule
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier sucré	Petit suisse aromatisé	Croc lait	Le roussot à couper
Dessert	Compote de pomme	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Maestro chocolat	Fruit
Sans viande	Hoki sauce citron	***	Saucisse végétale	***	Emincé végétal sauce tandoori
Sans porc	Hoki sauce citron		Saucisse végétale		

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et oeufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue
Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori
Sauce salsa : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, poivrons, oignons, paprika, piment, mélange méxicain, ail
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, ail, oignons

Tortellini provençal : ricotta, épinards, roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, ail, 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Septembre 2026

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Salade de riz arlequin	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Boulette d'agneau sauce orientale	Gardiane de bœuf	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Pommes sautées	Poêlée printanière	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	Vache picon
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit au sirop	Fruit	Ile flottante à dresser
Sans viande Sans porc	Boulette végétale sauce orientale	Galette pois et blé	Croq veggie tomate	***	***

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 arlequin : riz, petits pois, maïs, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce orientale : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, fond brun, épice orientale, persil
Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier
Sauce bolognaise : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, carottes, oignons, herbes de provence, ail

Poêlée printanière : petits pois, carottes, pomme de terre

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Septembre 2026

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	Chou rouge vinaigrette	Duo de crudités	Melon	Pâté de campagne*
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne*	Paella au poulet	Omelette	Colin sauce niçoise
Accompagnement	Choux fleurs paprika	Boulgour	***	Pâtes au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc sucré	Buchette mélangée à couper	Petit moulé
Dessert	Petit beurre	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit
Sans viande	Croc fromage	Axoa végétarien	Paella au poisson	***	Œuf mayonnaise
Sans porc		Axoa végétarien			Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs · Féculents et légumes secs · Légumes & fruits · Produits laitiers · Produits sucrés · Produits gras

- 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

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette
Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette, persil

Sauce moutarde à l'ancienne : roux blanc, moutarde à l'ancienne, crème, fond brun, ail, persil
Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, tomate concentré, pulpe de tomate, olives, oignons, herbe de provence

Paella au poulet : riz, petits pois CE2, poivrons, cocktail de fruit, pilon, épices paella

Poêlée estivale : courgettes, poivrons, herbes de provence, 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Septembre 2026



5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE REPAS FRANCAIS ET DURABLE	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Roulé au fromage	Cœur de batavia	Salade grecque
Plat principal	Bœuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Calamars à la romaine	Emincé de poulet sauce forestière	Dahl de lentilles verte
Accompagnement	Trio de légumes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	Plaisir lait noisette	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille	Fruit	Compote pomme abricots	Flognarde aux pommes	Fruit
Sans viande Sans porc	Colin sauce armoricaine	Palet maraicher Palet maraicher	***	Œufs brouillés	***

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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
Salade grecque : concombre, olives noires, feta, origan, vinaigrette

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, herbe de provence, laurier
Sauce forestière : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, crème, carottes, oignons, ail, persil
Dahl de lentilles : lentilles, lait de coco, pulpe de tomate, oignons, ail, cumin, curcuma, garam masala
Flognarde aux pommes : lait, oeuf, sucre, farine, vanille, pomme

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Jambon sec*	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pâtes italienne
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Haut de cuisse rôti	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Frites au four	***	Cœur de laitue
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Twibio au chocolat	Maestro vanille	Fruit
Sans viande Sans porc	Paupiette du pêcheur	Œuf mayonnaise/Tarte au fromage Œuf mayonnaise	Galette quinoa provençale	Lasagne aux légumes du soleil	***

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs · Féculents et légumes secs · Légumes & fruits · Produits laitiers · Produits sucrés · Produits gras

- 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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Sauce blanquette : roux blanc, crème, carottes, bouillon volaille, champignons, oignons, persil

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Octobre 2026

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiche	Macédoine	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Bœuf à la catalane	Sauté de poulet au jus	Escalope viennoise	Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes	Jardinière de légumes	Rostis	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental	Tartare	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Compote de pomme	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Salade d'ananas
Sans viande Sans porc	Emincé végétal sauce catalane	Colin sauce beurre blanc	Croc fromage	***	***

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, ail, oignons

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, 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 v ers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de perles avocat feta	Salade asiatique	Taboulé	Velouté de potiron	Salade pomme de terre méditérranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Choux de Bruxelles	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	Gouda	Yaourt fermier nature BIO + sucre	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier
Sans viande	Tarte aux légumes	Axoa végétarien	Calamars à la romaine	***	***
Sans porc			Calamars à la romaine		

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette
Salade asiatique : carotte râpée, maïs, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes

Sauce carbonade : roux blanc, sucre, biere, pain d'épinces, oignons, bouillon de boeuf
Sauce barbecue : roux blanc, fond brun, sucre, tomate concentré, préparation barbecue

Raviolis oriental aux lentilles : lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, huile d'olives, curcuma

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza au fromage		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre		Yaourt brassé fraise	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		Fruit	Compote de pomme
Sans viande	Boulette végétale sauce basquaise	***		***	Choucroute de la mer
Sans porc					Choucroute de la mer



Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 BIO, maïs, tomates, vinaigrette
Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil

Sauce basquaise : roux blanc, vin blanc, oignon, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, ail
Choucroute garnie : chou, pomme de terre, saucisson à l'ail, saucisse de francfort

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napoli	Macédoine	Œuf mayonnaise	Velouté de petits pois
Plat principal	Bœuf provençal	Sauté de dinde sauce miel soja	Colin poêlé	Curry de pois chiche	Gnocchis Bio carbonara*
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots plats méridionaux	Duo pomme de terre/carottes	Semoule	***
Produit laitier	Fromage fouetté	Coulommiers à couper	Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cocktail de fruit	Fruit
Sans viande	Colin sauce provençale	Galette pois et blé	***	***	Gnocchis BIO carbonara végé
Sans porc					Gnocchis BIO carbonara végé

Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 petits pois : petits pois, purée, crème, oignons, bouillon de légumes

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, herbes de provence, oignon, persil, bouillon de boeuf, ail
Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel
Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème
Sauce carbonara : creme, ail, roux blanc, lardons

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 23 au 27 Novembre 2026

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Coleslaw	Blé provençal	Cœur de laitue	Roulé au fromage
Plat principal	Rôti de porc au jus*	Escalope de poulet panée	Paupiette de veau à la moutarde	Lasagne ricotta épinards chèvre	Colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Chou vert à la tomate	Lentilles cuisinées	Jardinère de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt brassé banane	Camembert à couper	Fromage blanc nature + sucre	Chanteneige	Edam
Dessert	Fruit	Flan caramel	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas
Sans viande	Croc fromage	Escalope panée végétale	Paupiette du pêcheur	***	***
Sans porc	Croc fromage				

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise
Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Sauce moutarde roux blanc, moutarde, crème, fond brun, ail, persil
Sauce beurre blanc : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, échalotte

Cake pépite de chocolat : oeuf, huile, farine, sucre, pépite de chocolat, levure

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût



Cultiv' ta forme!

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Navet mayonnaise	Salade de riz BIO mexicaine	Velouté betteraves lait de coco	Salade de pâtes napoli	Cœur de batavia
Plat principal	Tarte douceur automnale	Rôti de dinde sauce portugaise	Jambon blanc*	Calamars à la romaine	Fajitas à la betterave
Accompagnement	Purée de choux fleurs	Potiron rôti	Pommes rissolées	Carott'cœur	***
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Fromage blanc nature + sucre	Edam
Dessert	Fruit	Compote pomme ananas	Salade de fruit	Fruit	Pastis landais
Sans viande	***	Croq veggie tomate	Colin 3 céréales	***	Fajitas à la betteraves végétarienne
Sans porc			Colin 3 céréales		



Les familles d'aliments : Viandes, poisson et œufs · Féculents et légumes secs · Légumes & fruits · Produits laitiers · Produits sucrés · Produits gras

- 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 mexicaine : riz BIO, tomates, haricots rouges, vinaigrette, mayonnaise, épices
Velouté betteraves, lait de coco : betteraves, pomme de terre, oignons, bouillon de légumes, lait de coco
Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette, herbes de provence

Sauce portugaise : roux blanc, vin blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, champignons, bouillon de volaille, thym, laurier, ail, oignons
Tarte douceur automnale : fourme d'Ambert AOP, patate douce, oeuf, lait, crème, cheddar
Carott'coeur : Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental
Fajitas à la betteraves : tortilla de betteraves, émincé de poulet, sauce tex mex (tomate concentré, roux blanc, oignons, épices)

- 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.