CRM Rodez

Bien dans son assiette

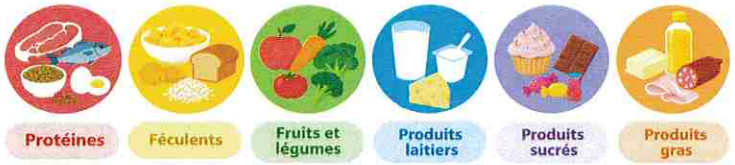
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

MENU de la semaine

5 ELE EGALIM 5 JOURS	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	Yaourt fermier sucré	Camembert à couper	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



5 ELE EGALIM 5 JOURS	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 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 Sans porc	Palet italien	***	Poisson meunière	Retortillat 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

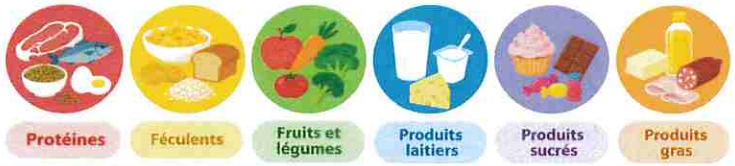
INSTANTS ENCHANTÉS

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	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
	***	Paupiette du pêcheur sauce aneth	Croq veggie tomate	***	Terrine au poisson /Aiguillette de saumon meunière

Sans viande
Sans porc

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 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

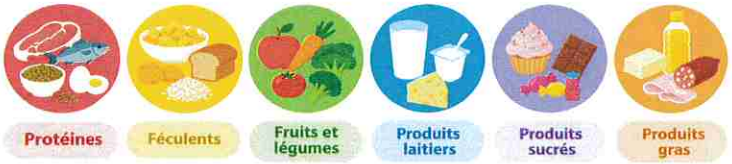
5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	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
	***	Pizza au fromage	Croc fromage	Galette pois et blé	***
			Croc fromage		

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments :



- 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

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

5 ELE EGALIM 5 JOURS	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	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



5 ELE EGALIM 5 JOURS	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 nature + sucre	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

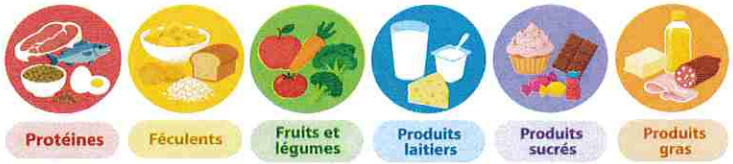
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Janvier 2027

MENU de la semaine

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	Macédoine	Navet mayonnaise	Velouté de courgettes	Coleslaw
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



5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Celeri mayonnaise	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.