CRM Rodez
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026

VERDUN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		RENTREE SCOLAIRE			
Entrée	***	Betteraves BIO vinaigrette	Melon	Salade de pois chiche	***
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 nature + sucre	Petit suisse aromatisé	***	Le roussot à couper
Dessert	Compote de pomme	***	***	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 œufs — Féculents et légumes secs — Légumes & fruits — Produits laitiers — Produits sucrés — Produits gras

- 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 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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Septembre 2026

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	***	***	***	Tomates mozzarella
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	Riz/ Ratatouille BIO	Pâtes
Produit laitier	Yaourt fermier à la framboise	Carré montsurais à couper	Petit louis	Petit suisse sucré	***
Dessert	***	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

** 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

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Septembre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal	***	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 BIO au pesto	Poêlée estivale
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc sucré	***	***
Dessert	***	Crème caramel	***	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

** 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

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Septembre 2026

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE REPAS FRANCAIS ET DURABLE	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées	Roulé au fromage	***	***
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 + râpé	Carottes persillées	Riz pilaf
Produit laitier	Camembert à couper	Petit suisse aromatisé	***	Saint Nectaire	Yaourt fermier sucré
Dessert	Flan vanille	***	Fruit	Flognarde aux pommes	Fruit
Sans viande	Colin sauce armoricaine	Palet maraicher	***	Œufs brouillés	***
Sans porc		Palet maraicher			

Les familles d'aliments :

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

** 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

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Jambon sec*	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	***
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Blanquette de dinde	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Lasagne bolognaise	Tortilla pomme de terre oignons
Accompagnement	Brunoise du soleil	Haricots verts persillés	Frites au four + ketchup	***	Cœur de laitue + croûtons
Produit laitier	Mimolette	***	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers à couper	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	***	***	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

** 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

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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Octobre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de pois chiche	***	***	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 + mayonnaise	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental	***	Pointe de brie à couper	Petit moulé	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	***
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

** 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 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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût

VERDUN	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

** 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

- 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 19 au 23 Octobre 2026

VERDUN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf BIO mayonnaise	Carottes râpées	***	Cœur de batavia	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Escalope de poulet panée	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Paupiette de veau sauce tomate oignons	Brandade de colin	Rôti de porc aveyronnais jus au herbes*
Accompagnement	Brocolis persillés	Pommes rissolées	Haricots beurre méridionaux	***	Riz/Ratatouille BIO
Produit laitier	***	***	Camembert à couper	***	Yaourt fermier à la vanille
Dessert	Fruit	Maestro chocolat	Compote de pêche	Eclair au chocolat	***
Sans viande	Palet végétarien patate douce et légumes	Hoki sauce nantua	Paupiette du pêcheur sauce tomate oignons	***	Omelette
Sans porc					Omelette

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

Sauce tomate oignons : roux blanc, oignons, vin blanc, laurier, pulpe de tomate, tomate concentré

Brandade de colin : purée de pomme de terre, colin, 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

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 26 au 30 Octobre 2026

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Samoussa aux légumes	Salade automnale	***	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Colin sauce thym citron	Colombo de dinde	Retortillat	Cordon bleu	Rougail saucisse*
Accompagnement	Boulgour BIO aux épices	Poêlée cordiale	***	Pommes vapeur/ Choux fleurs béchamel	Riz créole
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	***	Yaourt fermier sucré	Buchette mélangée à couper	***
Dessert	Fruit	Crème vanille	***	Twibio chocolat	Flan chocolat
Sans viande	***	Palet maraicher	***	Omelette	Rougail poisson
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

Salade automnale : carottes, chou blanc, chou rouge, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, thym, ail, oignons
Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail

Retortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème

- 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 02 au 06 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Taboulé	Velouté de potiron**	Salade pomme de terre méditérranéenne
Plat principal	Haut de cuisse rôti (Emincé maternelle)	Carbonade de bœuf	Grignotines de porc sauce barbecue*	Raviolis oriental aux lentilles	Poisson meunière
Accompagnement	Haricots beurre méridionaux	Pâtes	Carottes au curry	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de l'est à couper	***	Yaourt fermier nature BIO + sucre	***
Dessert	Cookie	Fruit	Mousse au chocolat	***	Flan pâtissier
Sans viande	Tarte aux légumes	Axoa végétarien	Calamars à la romaine	***	***
Sans porc			Calamars à la romaine	**Cœur de laitue + croûtons Verdun/Dieupentale	

Les familles d'aliments :

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

** 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

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 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 vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM Rodez
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Salade de riz		Piémontaise	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde sauce basquaise	Pizza aux légumes		Nuggets de poisson + citron	Choucroute garnie*
Accompagnement	Blé	Brocolis persillés		Petits pois/carottes	***
Produit laitier	Saint Nectaire	***		Yaourt brassé fraise	Carré montsurrais à couper
Dessert	Flan vanille	Fruit		***	***
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

** 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 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
Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	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	***	Coulommiers à couper	***	***	***
Dessert	Mousse au chocolat	***	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

** Aide UE à destination des écoles

**Betteraves Verdun/Dieupentale

Présence de porc *

Œuf de France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français

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

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 23 au 27 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

VERDUN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Blé provençal	Salade asiatique	***
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 + râpé	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	***	Camembert à couper	Fromage blanc nature + sucre	***	Edam
Dessert	Fruit	Flan caramel	***	Cake aux pépites de chocolat	Salade d'ananas
Sans viande	Croc fromage	Escalope panée végétale	Palet maraicher	***	***
Sans porc	Croc fromage				

Les familles d'aliments :

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

** 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

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel
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.