CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

FLOURENS

	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

** 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 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.