CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Novembre 2026

Menus Cantines Scolaires

FLOURENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées natures	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

- 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 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.