

ST CEZERT/LE
 BURGAUD

Lundi bio

Mardi
 végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes féculents
- Produit laitier
- Dessert

Chou rouge vinaigrette

Emincé de poulet au curry

Riz

Chanteneige

Compote de pomme

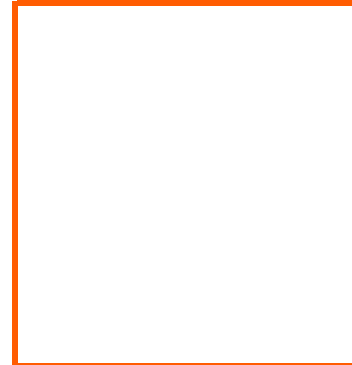
Salade de pâtes arlequin

Veggie burger

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Madeleine



Macédoine

Koti de porc aveyronnais

Pâtes

Carré président

Fouace campagnarde

Sans viande
 Sans porc

Filet de poisson

Galette lentilles boulgour
 Galette lentilles boulgour

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème, poivre



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP



* présence de porc
 Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.

ST CEZERT/LE
BURGAUD

Lundi
végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Tartiflette party !

| | | | | | |
|-------------------|---------------------------------|------------------------|--|-----------------------------|------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes méditerranéenne | Betteraves vinaigrette | | Chou blanc vinaigrette | Cœur de laitue |
| Plat principal | Farçons | Filet de poulet au jus | | Sauce sicilienne | Tartiflette* |
| Légumes Féculents | Haricots beurre méridional | Lentilles cuisinées | | Pennes | *** |
| Produit laitier | Yaourt sucré | Edam | | Chanteneige | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Fruit | Compote pomme cassis | | Clafoutis aux fruits rouges | Fruit |

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson

Tartiflette au poisson
Tartiflette au poisson

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, tomates, olives noires, herbes de provence, vinaigrette

Farçons : oeuf, farine, lait, feuille de blette, persil, ciboulette, ail

Tartiflette : pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Nos sauces :

Sauce sicilienne : thon, sauce tomate, oignons, herbes de provence

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

ST CEZERT/LE
BURGAUD



Lundi bio

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
vegetarien

| | | | | | |
|-------------------|---|----------------------------|--|----------------------------------|----------------------------|
| Entrée | Coleslaw | Rosette* | | Risoni aux petits légumes | Cœur de batavia |
| Plat principal | Haché de boeuf sauce bourguignonne | Haut de cuisse rôti | | Cordon bleu | Couscous végétarien |
| Légumes féculents | Riz | Ratatouille | | Carottes persillées | Semoule |
| Produit laitier | Camembert à couper | Vache picon | | Petit suisse sucré | Yaourt fermier |
| Dessert | Compote de pomme | Fruit | | Fruit | Palmier |

Sans viande

Filet de poisson

Œuf mayonnaise/Galette lentilles
boulgour

Œuf mayonnaise

Escalope panée végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Potiron

Nos salades et plats composés :

Couscous végétarien : légumes (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de celeri), boulette tomate basilic,

Nos sauces :

Sauce bourguignon : vin rouge, roux, oignons, carottes, herbes de provence, laurier, poivre

* présence de porc



Œuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. 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

ST CEZERT/LE
BURGAUD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi bio
Végétarien

Vendredi

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi bio Végétarien | Vendredi |
|-------------------|---|----------------------------------|----------|--|-----------------------------|
| Entrée | Salade de riz mexicaine | Chou rouge vinaigrette | | Salade mélangée | Carottes râpées |
| Plat principal | Jambon grill sauce au poivre* | Boulette de bœuf sauce orientale | | Raviolis oriental aux lentilles vertes | Filet de merlu sauce citron |
| Légumes féculents | Choux fleurs persillés | Purée de potiron | | *** | Farfalles |
| Produit laitier | Roquefort  | Petit suisse aromatisé | | Yaourt sucré | Carré président |
| Dessert | Mousse au chocolat | Fruit | | Fruit | Flan pâtissier |

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson
Filet de poisson

Boulette tomate basilic

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, épices chili

Raviolis oriental aux lentilles vertes : pâtes, lentilles, poivrons, oignons, courgettes, tomates, protéines végétales (froment)

Nos sauces :

Sauce au poivre : roux blanc, poivre moulu, vin blanc, échalotte, crème

Sauce citron : Roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, jus de citron, oignons

Sauce orientale : roux blanc, oignons, tomate concentrée, carottes, épices orientale



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



AOP

* présence de porc



Oeuf de France



Circuit court



Pêche responsable



Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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



CRM RODEZ

TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Décembre 2021



ST CEZERT/LE BURGAUD

Lundi bio

Mardi végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légumes féculents
- Produit laitier
- Dessert

Betteraves vinaigrette

Emincé de poulet sauce colombo

Riz

Camembert à couper

Compote pomme banane

Salade napoléon

Palet végétarien à la montagnarde

Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Menu de Noël

Chou blanc vinaigrette

Nuggets de poisson

Frites au four + ketchup

Petit suisse sucré

Fruit

Menu de Noël

Sans viande
Sans porc

Filet de poisson

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, ail, persil

Palet végétarien à la montagnarde : carottes, épinards, oignons, protéine végétale (froment), fromage

Nos sauces :

Sauce colombo : carottes, roux blanc, vin blanc, épices colombo, oignons



Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française



* présence de porc

Oeuf de France
Circuit court
Pêche responsable
Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée

VPF. 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.