CRM RODEZ TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 Novembre 2019

MENU Cantine

ST CEZRT/LE BURGAUD

	Lundi *Végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Betteraves		Salade verte	Saucisson à l'ail*
Plat principal	Tarte au fromage	Aiguillette de poulet au jus		Carbonade de bœuf	Filet de colin
Légumes Féculents	Choux fleurs à la tomate	Purée de pomme de terre		Pâtes	Carottes au cumin
Produit laitier	Petit suisse sucré	Coulommiers		Gouda	Carré président
Dessert	Fruit	Compote pomme		Fruit	Flan pâtissier
Sans viande Sans porc		Galette végétale		Omelette	Surimi mayonnaise Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

*présence de porc

Nos salades et plats composés :
Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces :
Carbonade flamande : fond brun, bouillon de bœuf, oignon, thym, laurier, bière sans alcool, pain d'épices

- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Circuit court
- Agriculture biologique

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.