CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026

Bon appétit

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi REPAS FROID
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de tomates au basilic
Plat principal	Gardiane de bœuf	Saucisse aveyronnaise*	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poisson	Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Petit beurre
Sans viande Sans porc	Hoki sauce citron	Knacchi végétale Knacchi végétale	Galette pois et blé	***	***

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 Coeur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette
Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Juin 2026

Bon appétit

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Salade de haricots rouges	Salade de perles avocat feta	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade asiatique
Plat principal	Sauté de dinde au jus	Escalope viennoise	Colin court bouillon	Jambon blanc*	Omelette
Accompagnement	Carottes persillées	Haricots beurre BIO méridionaux	Courgettes BIO à la tomate	Salade de pomme de terre	Pâtes au pesto
Produit laitier	Carré président	Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier à la framboise	Edam	Petit suisse sucré
Dessert	Maestro chocolat	Compote de pêche	Pastèque	Clafoutis aux bigarreaux	Fruit
Sans viande	Tarte aux légumes	Croc fromage	Sardines	Thon mayonnaise	***
Sans porc			Sardines	Thon mayonnaise	

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 Coeur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de haricots rouges : haricots rouges CE2, maïs, tomate BIO, épices méxicaine, vinaigrette
Salade de perles avocat feta : perles HVE, avocat, feta AOP, basilic, vinaigrette
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate BIO, olive noire, herbe de provence, vinaigrette

Sauce pesto : basilic CE2, fromage en poudre, huile de colza

Clafoutis aux bigarreaux: lait, farine, oeuf, sucre, bigarreaux

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Melon	Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Chipolatas grillées*	Sauce sicilienne	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Salade de riz	Torsades	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze
Sans viande Sans porc	Falafels	***	Surimi Surimi	***	Fajitas végétarien

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

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil
Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes CE2, oignons, persil, ail, bouillon de légumes
Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail
Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange méxicain)

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 22 au 26 Juin 2026

Bon appétit

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	Betteraves feta	Blé provençal	Salade de tomates au basilic	Pizza au fromage	Concombre au fromage blanc
Plat principal	Paella végétarienne	Rôti de porc aveyronnais*	Haché de bœuf BIO au jus	Poisson pané	Assiette anglaise*
Accompagnement	***	Haricots plats méridionaux	Purée de céleri	Trio de légumes	***
Produit laitier	Camembert à couper	Carré président	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Dessert	Compote pomme abricots	Mousse au chocolat	Fruit	Pastèque	Gâteau basque
Sans viande	***	Tarte au fromage	Galette quinoa provençale	***	Persillade de pomme de terre + œuf
Sans porc		Tarte au fromage			Persillade de pomme de terre + œuf

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

Blé provençal : blé CE2, olives noires, poivron, tomate BIO, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois CE2, poivrons, pulpe de tomate, tomate concentré
Assiette anglaise : pomme de terre, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, vinaigrette

Trio de légumes : carottes CE2, brocolis CE2, choux fleurs CE2, ail, persil

- 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances

5 ELE EGALIM
5 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE	VENDREDI REPAS FROID
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	Perles aux légumes	Pâté de campagne*	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja	Saucisse aveyronnaise*	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise	Gouda	***	Pompon cœur cacao
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Fruit	Cake à la vanille maison	Compote à boire
Sans viande Sans porc	***	***	Surimi mayonnaise / Croq veggie tomate Surimi mayonnaise	Knacchi végétale	***

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

Perles aux légumes :perles, tomates, concombre, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic CE2

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

- 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.