CRM Rodez

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

MENU de la semaine

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz arlequin		Pâté de campagne*	Velouté carottes/patate douce
Plat principal	Bœuf BIO bourguignon	Crique de pomme de terre au Cantal		Poisson pané	Jambon blanc*
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux		Brocolis persillés	Haricots blancs cuisinés
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Camembert à couper		Petit suisse aromatisé	Petit louis
Dessert	Cookie	Fruit		Fruit	Compote pomme fraise
Sans viande	Colin sauce niçoise	***		Œuf mayonnaise	Croc fromage
Sans porc				Œuf mayonnaise	Croc fromage

Les familles d'aliments :

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 riz : riz, petits pois, maïs, ciboulette, sauce salade, mayonnaise
Velouté carottes/patate douce : carotte, patate douce, oignon, pomme de terre, crème, ail, bouillon de légumes

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, bouillon de boeuf, carottes, oignons, herbe de provence, laurier,
Sauce niçoise : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, olives noires, herbes de provence, ail
Croc fromage : protéines de blé, oignons, fromage

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

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Décembre 2026

MENU de la semaine

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Céleri BIO mayonnaise		Cœur de batavia	Crêpe au fromage
Plat principal	Haut de cuisse rôti Emincé mater	Axoa végétarien		Truffade*	Colin 3 céréales
Accompagnement	Petit pois/carottes	Riz		***	Epinards BIO béchamel
Produit laitier	Yaourt fermier au citron	Tartare		Petit suisse sucré	Carré montsurais BIO à couper
Dessert	Fruit	Flan caramel		Salade de fruit	Maestro vanille
Sans viande	Palet italien	***		Retortillat	***
Sans porc				Retortillat	

Les familles d'aliments :

- 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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Axoa végétarien : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, piment, laurier, herbe de provence, ail, égréné végétal au soja

Truffade : pomme de terre, lardons, tomme fraiche, crème, ail, persil

Retortillat : pomme de terre, tomme fraiche, crème, ail, persil

Palet italien : carottes, poivrons, oignons, champignons, protéines de blé et riz, tomate concentré, mozzarella

- 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

Bien dans son assiette

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Décembre 2026

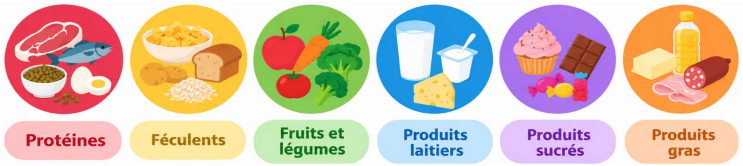
INSTANTS ENCHANTÉS

GARIDECH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditérranéenne	Betteraves BIO vinaigrette		Carottes râpées	Pâté en croûte de volaille
Plat principal	Filet de merlu sauce provençale	Paupiette au veau sauce chasseur		Pâtes teddy cheese BIO sauce crème	Sauté de poulet sauce poulette
Accompagnement	Trio de légumes	Boulgour aux épices		***	Ecrasé de patate douce
Produit laitier	Yaourt nature BIO + sucre	Chanteneige		Edam	Clémentine + chocolat
Dessert	Fruit	Crème vanille		Compote de pomme	Bavarois au chocolat
	Sans viande Sans porc	***		***	Terrine au poisson /Aiguillette de saumon meunière

Paupiette du pêcheur sauce aneth

Les familles d'aliments :



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 méditérranéenne : pennes, tomates, olives noires, herbes de provence, sauce salade

Trio de légumes : brocolis, carottes, choux fleurs

Sauce provençale : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, fumet de poisson, oignon, persil, herbe de provence, ail

Sauce chasseur : roux blanc, fond brun, oignon, vin rouge, carottes, ail, persil

Sauce crème : roux blanc, oignons, carottes, crème, persil, ail

Sauce poulette : roux blanc, crème, fond de volaille, jus de citron, champignons, ail, persil

Sauce aneth : roux blanc, crème, oignons, vin blanc, aneth

* Présence de porc

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

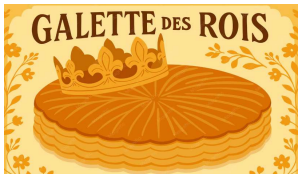
Yaourt des Pyrénées

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

Bien dans son assiette



RESTAURATION SCOLAIRE

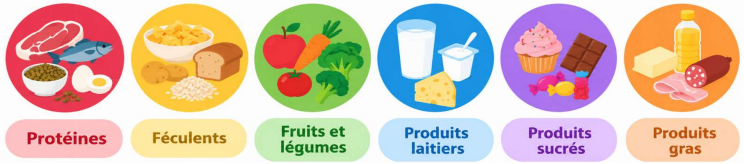
Menus du 04 au 08 Janvier 2027

À VOS COURONNES

GARIDECH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé		Roulé au fromage	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Pizza au fromage		Sauté de dinde sauce tandoori	Brandade de colin
Accompagnement	***	Haricots plats à la tomate		Trio de légumes	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO fermier + sucre	Coulommiers BIO à couper		Vache qui rit	Emmental
Dessert	Fruit	Maestro vanille		Brioche des rois	Salade de fruit
Sans viande Sans porc	***	Pizza au fromage		Galette pois et blé	***

Les familles d'aliments :



- 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

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

Tortellini ricotta épinards Bio sauce crème : pâtes, épinards, ricotta, roux blanc, oignons, carottes, crème, persil, ail

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, oignons, bouillon de volaille, épices tandoori

Brandade de colin : pomme de terre, crème, colin, ail

Trio de légumes : choux fleurs, brocolis, carottes

Galette pois et blé : protéine de pois et blé, oignons

- 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

Bien dans son assiette

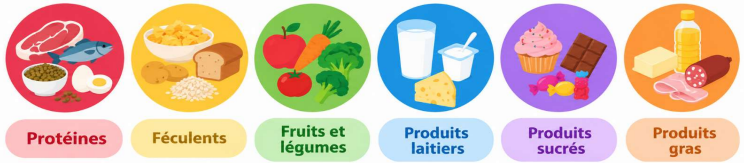
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 11 au 15 Janvier 2027

MENU de la semaine

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé	Salade brésilienne		Velouté de potiron	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Carbonade de bœuf BIO	Rougail saucisse*		Gnocchi BIO sauce choux fleurs	Poisson pané
Accompagnement	Poêlée cordiale	Riz		***	Petits pois/carottes
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé		Yaourt fermier à la vanille	Fromage frais demi-sel
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Compote pomme banane
Sans viande	Galette quinoa boulgour	Rougail poisson		***	***
Sans porc		Rougail poisson			

Les familles d'aliments :



- 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 blé : blé, petits pois, maïs, sauce salade
Salade brésilienne : palmier, tomate, maïs, sauce salade, ail, persil
Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, carottes, crème, oignons, ail bouillon de légumes
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette, sel

Sauce carbonade : roux blanc, bière, pain d'épices, oignons, bouillon de boeuf, sucre
Sauce rougail : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, piment, oignons, tomate concentré, ail
Sauce choux fleurs : roux blanc, mozzarella, crème, choux fleurs, curcuma, oignons
Galette quinoa boulgour : quinoa, boulgour, lentilles corail, tomate concentré, oignons, poivrons

- 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

Bien dans son assiette

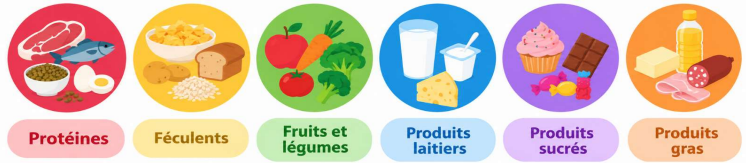
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 Janvier 2027

MENU de la semaine

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Piemontaise		Tarte butternut comté	Cœur de batavia
Plat principal	Tajine de pois chiche	Haut de cuisse rôti Emincé mater		Colin 3 céréales	Lasagne bolognaise
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre BIO persillés		Purée de choux fleurs	***
Produit laitier	Petit suisse nature + sucre	Chanteneige		Yaourt fermier sucré	Saint Nectaire
Dessert	Petit beurre BIO	Fruit		Fruit	Panna cotta
Sans viande Sans porc	***	Hoki sauce citron		***	Lasagne ricotta épinards chèvre

Les familles d'aliments :



- 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

Piemontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise, sauce salade, ail, persil

Tarte butternut comté : butternut, oeuf, lait, farine, comté, carottes, crème fraise, oignon, mozzarella, emmental, cumin, curry, muscade

Tajine de pois chiche : pois chiche, pruneaux, courgettes, carottes, tomate concentré, roux blanc, épices marocaines

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, oignons, crème, jus de citron

Panna cotta : crème, lait, agar agar, vanille, confiture de fraise

- 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
Bien dans son assiette

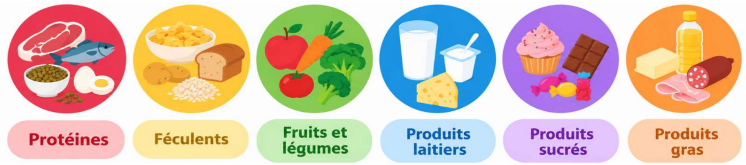
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Janvier 2027

MENU de la semaine

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napoli	Macédoine		Velouté de courgettes	Coleslaw
Plat principal	Palet végétarien patate douce et légumes	Colin sauce colombo		Pot au feu	Sauce carbonara*
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Boulgour		***	Pennes + râpé
Produit laitier	Tartare	Gouda		Buchette mélangée à couper	Yaourt fermier nature BIO
Dessert	Fruit	Compote pomme poire		Flan vanille	Confiture
Sans viande	***	***		poisson + Potée aux légumes	Sauce carbonara végétarienne
Sans porc					Sauce carbonara végétarienne

Les familles d'aliments :



- 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 courgette : courgettes, pomme de terre, carottes, oignons, bouillon de légumes, crème, curry, ail
Coleslaw : carottes bio, chou blanc bio, vinaigrette, mayonnaise

Sauce colombo : roux blanc, crème, bouillon de volaille, carottes, oignons, épices colombo
Pot au feu : boeuf, carottes, chou vert, pomme de terre, jus de boeuf, laurier, herbe de provence
Sauce carbonara : lardons, roux blanc, crème, ail

- 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

Bien dans son assiette

CRÊPES EN FOLIE !

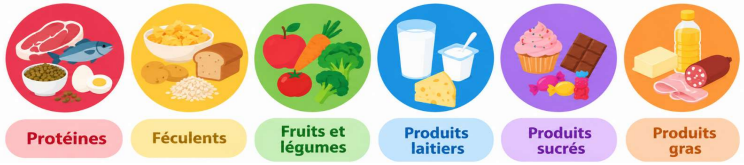
RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Février 2027

FESTIVITÉS DU NOUVEL AN

GARIDECH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Celeri mayonnaise	Salade de blé		Samoussa aux légumes	Betteraves BIO feta
Plat principal	Nuggets de poulet	Rôti de porc au jus*		Sauté de dinde au curry	Gratin de tortis à la provencale BIO
Accompagnement	Frites au four + ketchup	Choux fleurs persillés		Riz	***
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Carré de l'est à couper		Galette saint michel	Edam
Dessert	Fruit	Crêpe vanille		Salade de mangue	Mousse au chocolat
Sans viande	Nuggets de blé	Galette lentilles boulgour		Colin sauce curry	***
Sans porc		Galette lentilles boulgour			

Les familles d'aliments :



- Label rouge
- 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 blé : blé, petits pois, maïs, sauce salade

Sauce curry : roux blanc, poivrons, courgettes, carottes, curry, curcuma, tomate concentré crème

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, mozzarella

Galette lentilles boulgour : lentilles, boulgour, carottes, poireaux, oignons, tomates séchées

- 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.