CRM RODEZ
TRAITEUR
— AU CŒUR DU TERROIR

Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 Février 2018

MONTANS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage		Potage	Salade verte
Plat principal	Filet de poulet au curry	Paleron de bœuf en sauce		Saucisse à la tomate*	Poissonette + citron
Légume Féculent	Pommes rissolées	Poêlée brocolis champignons		Semoule	Riz/ratatouille
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé		Emmental	Yaourt fermier
Dessert	Fruit	Maestro vanille		Compote AB	Madeleine
Sans viande Sans porc	filet de poisson en sauce	galette végétale en sauce		paupiette de poisson paupiette de poisson	

Les familles d'aliments

*présence de porc

Nos sauces:

Sauce forestière: Oignons, champignons, roux

Sauce curry : curry, crème, roux, fond brun

Sauce à la moutarde : Oignons, fond brun, moutarde, crème

Quelques devinettes :

Savez-vous pourquoi les chats aiment se faire photographier ?

Parce qu'on leur dit : "sourit (souris)"!

Je mange des noisettes, grimpe dans les arbres mais ma particularité c'est surtout ma belle queue en panache. Qui suis-je?

L'écureuil

De tous les légumes, quel est le plus courageux?

Le pois chiche

LE PORC FRANÇAIS — VOLAILLE FRANÇAISE — VIANDE BOVINE 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.