



*Restaurant scolaire*  
Menus du 15 au 19 Janvier 2018

MONTANS

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande  
Sans porc

**Lundi**

**Taboulé**  
**Colin sauce blanche**  
**Choux fleurs béchamel**  
**Carré président**  
**Fruit**

**Mardi**

**Carottes rapées**  
**Mignonnettes de bœuf en sauce**  
**Pommes rissolées**  
**Edam**  
**Compote**

**Mercredi**

filet de poisson en sauce

**Jeudi**

**Rosette\***  
**Roti de dinde au jus**  
**Haricots beurre**  
**Cantafrails**  
**Flan caramel** 

**Vendredi**

**Salade verte**  
**Paupiette de veau forestière**  
**Duo pomme de terre carottes**  
**Fromage frais sucré**  
**Madeleine**  
**paupiette de poisson**

*Les familles d'aliments :*

\*présence de porc



**Nos salades et plats composés**

**Taboulé**: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

**Coleslaw** : chou blanc et carottes rapés

**Nos sauces:**

**Sauce blanche** : crème, roux, bouillon

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

**Sauce forestière** : oignon, champignons, fond, roux

**Pourquoi consommer des fruits et légumes ?**

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et parce que leur effet favorable sur la santé a été démontré. Ils ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies apparaissant à l'âge adulte, comme les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète... Enfin et surtout, ils offrent une incroyable variété de saveurs, tout ce qu'il faut pour conjuguer santé et plaisir.

Source: [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



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.