



Restaurant scolaire

Menus du 15 au 19 Janvier 2018

MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légumes
Féculeux

Produit
laitier

Dessert

Taboulé

Colin sauce blanche

Choux fleurs béchamel

Carré président

Fruit

Carottes rapées

**Mignonnettes de bœuf
en sauce**

Pommes rissolées

Edam

Compote

filet de poisson en sauce

Rosette*

Roti de dinde au jus

Haricots beurre

Cantafrais

Flan caramel



Surimi/veggie burger
Surimi

Salade verte

**Paupiette de veau
forestière
Duo pomme de terre
carottes**

Fromage frais sucré

Madeleine

paupiette de poisson

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :

*présence de porc

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons œufs

Céréales,
légumes secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Nos salades et plats composés

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

Coleslaw : chou blanc et carottes rapées

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



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.