



Restaurant scolaire
Menus du 29 Janvier au 02 Février 2018



MONTANS

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Lundi

Salade mexicaine
Colin sauce Nantua
Julienne de légumes
Vache picon
Flan caramel

Mardi

Taboulé
Aiguillettes de volaille au jus
Gratin de brocolis
Petit suisse aux fruits
Fruit
filet de poisson en sauce

Mercredi

Jeudi

Salade Napoli
Poissonette + citron
Epinards béchamel
Fromage frais sucré
Fruit

Vendredi

Salade verte 
Lasagnes

Pavé 1/2 sel
Crêpe
lasagne au poisson

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade mexicaine: haricots rouge, maïs, poivron rouge, petit pois

Salade Napoli : Tortis 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce Nantua : tomate, fond de crustacés, fumet de poisson, roux

L'histoire de la Chandeleur

A l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les croyants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux. En 472, le pape en fait une fête religieuse, qui deviendra la célébration de la présentation de Jésus au temple. On organise alors des processions aux chandelles le jour de la

Chandeleur, selon une technique précise : chaque croyant doit récupérer un cierge à l'église et le ramener chez lui en faisant bien attention à le garder allumé ! Ce cierge béni est censé avoir d'autres pouvoirs. On dit que quelques gouttes de sa cire versée sur des œufs à couver en assurent une bonne éclosion. Et aussi que sa flamme protège de la foudre si on l'allume pendant l'orage.



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.