



Restaurant scolaire

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2018



MONTANS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Salade mexicaine

Colin sauce Nantua

Julienne de légumes

Vache picon

Flan caramel

Taboulé

Aiguillettes de volaille
au jus

Gratin de brocolis

Petit suisse aux fruits

Fruit

filet de poisson en sauce

Salade Napoli

Poissonette + citron

Epinards béchamel

Fromage frais sucré

Fruit

Salade verte

Lasagnes

Pavé 1/2 sel

Crêpe

lasagne au poisson



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:

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 couvrir 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.