



MONTANS

Entrée
Plat principal
Légumes Féculents
Produit laitier
Dessert

Sans viande
Sans porc

Lundi

Salade de pomme de terre
Jambon grill au jus*
Poelée méridionale
Chanteneige
Crème à la vanille

veggie burger au jus
veggie burger au jus

Mardi

Céleri rémoulade
Filet de poulet au curry
Pommes vapeur
Yaourt sucré AB
Madeleine

poisson mariné au thym

Mercredi

Jeudi

Betteraves
Bœuf bourguignon
Semoule
Petit moulé
Fruit

galette végétale

Vendredi

Blé provençal
Nuggets
Petit pois et carottes
Yaourt aromatisé
Galette des rois

poisson meunière

Les familles d'aliments :

*présence de porc



GALETTE DES ROIS

Nos salades et plats composés:

Céleri rémoulade: Céleri frais râpé, mayonnaise, vinaigre
Salade Napoli : tortis 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette
Blé provençal : blé, poivrons, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : curry, crème, roux, fond brun
Sauce beurre blanc : crème, beurre, citron

Le saviez vous ?

Depuis le 14eme siècle, on mange la galette des rois à l'occasion de l'épiphanie. La tradition veut que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière, appelée « part du Pauvre », est destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis.

La personne ayant dans sa part la fève est symboliquement couronnée roi ou reine. Ce dernier se doit d'offrir la prochaine galette et lorsqu'il y a un sujet, celui qui l'a, se doit d'offrir la boisson



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.