



MONTANS


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de pomme de terre	Céleri rémoulade		Betteraves	Blé provençal
Plat principal	Jambon grill au jus*	Filet de poulet au curry		Bœuf bourguignon	Nuggets
Légumes Féculents	Poelée méridionale	Pommes vapeur		Semoule	Petit pois et carottes
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt sucré 		Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème à la vanille	Madeleine		Fruit	Galette des rois
Sans viande Sans porc	veggie burger au jus veggie burger au jus	poisson mariné au thym		galette végétale	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.