



Montans	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade printanière	Taboulé		Salade verte + croutons	Salade provençale
Plat principal	Cordon bleu	Blanquette de dinde		Jambon grill sauce mère*	Colin sauce au beurre blanc
Légumes Féculents	Pommes noisettes	Haricots verts persillés		Lentilles	Boullgour
Produit laitier	Chantailou	Yaourt fermier		Saint Paulin	Camembert
Dessert	Fruit	Galette saint michel		Compote pomme banane	Crème vanille
<b>Sans viande</b> <b>Sans porc</b>	Galette végétale	Pizza au fromage		Omelette Omelette	

Les familles d'aliments :

\*présence de porc



Nos salades et plats composés

**Salade printanière** : carottes, céleri, maïs, vinaigrette

**Salade pêcheur** : pomme de terre, thon, cornichon, olive noire, vinaigrette

**Salade provençale**: concombre, tomate, poivrons, vinaigrette

Nos sauces :

**Sauce Madère** : Madère, fond brun, crème, roux

**Sauce beurre blanc** : crème, beurre, citron



Pourquoi dit-on faire "le ménage de printemps" ?

Le changement de saison donne envie de nettoyer sa maison et surtout de ranger les vêtements d'hiver au profit de ceux que l'on mettra en été. On profite également du beau temps pour ouvrir les fenêtres, secouer les tapis à l'extérieur, chasser la poussière accumulée en hiver et comme cette action se fait toujours au printemps, c'est pour cela qu'on emploie le terme de "ménage de printemps".



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.