



Montans

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

*Repas de Pâques*

- Entrée
- Plat principal
- Légumes  
Féculents
- Produit laitier
- Dessert



**Taboulé**

**Filet de volaille au jus**

**Gratin de brocolis**

**Gouda**

**Fruit**

**Salade de pomme de terre**

**Hoki aux petits légumes**

**Haricots verts persillés**

**Yaourt aux fruits mixés**

**Fruit**

**Salade verte + croustilles**

**Sauté de veau marengo**

**Riz**

**Tartare**

**Mousse au chocolat**

**Filet de poisson en sauce**

**Sans viande**  
**Sans porc**

Galette végétale au jus

Omelette

Filet de poisson en sauce

*Les familles d'aliments :*

\*présence de porc



**Nos salades et plats composés:**

**Blé provençal :** blé, poivrons, tomate, vinaigrette  
**Salade de pomme de terre :** pomme de terre, oeuf, cornichon

**Nos sauces :**

**Sauce aux petits légumes :** échalotte, brunoise de légumes, fumet de poisson, crème  
**Sauce marengo :** tomate, vin blanc, oignon, olives

*La tradition des oeufs de Pâques*

*Donner des oeufs en cadeau à Pâques ou pour célébrer l'arrivée du printemps est une tradition installée depuis des centaines d'années. Il y a environ 5000 ans, les Perses offraient déjà des oeufs de poules comme cadeaux porte-bonheur pour fêter cette nouvelle saison! Aujourd'hui, les oeufs de Pâques sont en chocolat. Les moulages en chocolat ont fait leur apparition durant la première moitié du 19ème siècle.*

*Certaines personnes croient que les oeufs de Pâques ont des pouvoirs magiques. Enterrer les oeufs de Pâques peints à la main au pied d'une vigne la ferait pousser plus rapidement. D'autres pensent que si l'oeuf reste enterré pendant cent ans, le jaune deviendra un diamant !*

