



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 !

