



Montans

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Carottes rapées	Rosette*		Salade camarguaise	Macédoine
Plat principal	Saucisse Aveyronnaise*	Haché de bœuf au paprika		Colin sauce beurre blanc	Pâtes à la carbonara*
Légume Féculent	Lentilles	Haricots beurre		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt à la vanille 		Yaourt aromatisé	Carré président
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	Flan caramel

Sans viande
Sans porc

Tarte au fromage
Tarte au fromage

Maquereaux/ Galette végétale
Maquereaux

Pâtes au poisson
Pâtes au poisson



Les familles d'aliments

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade provençale: concombre, tomate, poivrons, vinaigrette

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette

Pâtes à la carbonara : pâtes, crème, lardons

Nos sauces :

Sauce beurre blanc : crème, beurre, citron

Sauce paprika : paprika, fond brun, oignon, roux

Les pâtes carbonara :

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée, le temps indiqué sur le paquet. Pendant ce temps, casser les oeufs dans un récipient, ajouter le parmesan râpé, et battre le tout. Saler et poivrer. Faire cuire les lardons.

Une fois les pâtes cuites, les égoutter, mais pas trop (toujours garder un peu d'eau pour les pâtes en sauce). Ajouter les lardons, avec leur jus de cuisson, porter à feu très doux et y ajouter la préparation (oeuf, parmesan) en remuant sans arrêt.

Eteindre le feu avant que la préparation ne devienne trop sèche !

Servir chaud, avec un peu de parmesan râpé en plus.



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.

Cher(e) client(e) : sachez que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 27/12/2002. Notre viande de porc est certifiée P.N.P.