



Montans

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade printanière	Pâté de campagne*		Concombre	Salade camarguaise
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Roti de dinde au jus		Hachis parmentier	Boulette d'agneau au jus
Légumes Féculents	Blé 	Courgettes à la crème		***	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré		Chanteneige	Petit suisse sucré
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit		Compote pomme ananas	Fruit
	Sans viande Sans porc	Steak de soja Steak de soja	Sardines /Pizza au fromage Sardines	Brandade de poisson	Boulette végétale

Les familles d'aliments :

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade de pomme de terre : pomme de terre, maïs, tomate

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

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, sel poivre

Nos sauces :

Sauce à la moutarde : oignons, fond brun, moutarde, crème

CARTE D'IDENTITE : LA COURGETTE



La culture de la courgette en France est récente. Originaires du Mexique, elle ne pousse sous nos latitudes que depuis le XIXe siècle.

Riche en vitamines, elle accompagne et dynamise vos menus d'été et convient même aux tout-petits.

Facile à vivre au quotidien, la courgette se consomme aussi bien crue que cuite, râpée, sautée, poêlée, farcie, etc. Sa préparation, de la découpe à la cuisson, est très rapide.

Légume d'été par excellence, la courgette est présente sur les étals de mai à septembre.



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.