



Montans

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Pâté de campagne*			Salade verte	Salade Napoli
Plat principal	Paleron de bœuf aux olives			Grignotines de porc sauce barbecue*	Hoki sauce Nantua
Légumes Féculents	Julienne de légumes			Riz	Poêlée batonnière aux carottes
Produit laitier	Edam			Camembert	Fromage blanc à la vanille
Dessert	Fruit			Flan caramel	Fruit
Sans viande Sans porc	Maqueraux /Veggie burger Maqueraux			Galette végétale Galette végétale	

Les familles d'aliments :



*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes rapées, mayonnaise

Nos sauces :

Sauce barbecue : oignon, tomate, sucre, préparation barbecue
Sauce Nantua : tomate, fond crustacés, fumet de poisson, roux

L'origine de la fête du travail

La date du 1er mai comme jour de la Fête du travail et des travailleurs fut adoptée en 1889, au congrès de la fondation de la IIe Internationale à Paris. Cette date fut choisie en mémoire des morts de la manifestation du 1er mai 1886 à Chicago qui demandait l'instauration de la journée de 8 heures.

A Paris lors d'une manifestation en 1890, les manifestants défilèrent en portant à la boutonnière un triangle rouge symbolisant leurs revendications, à savoir la division idéale de la journée en 3 huit : travail - sommeil - loisirs. Ce triangle fut remplacé par la fleur d'églatine puis par le muguet cravaté de rouge. C'est depuis ce jour que fête du travail et muguet furent associés.

Ce n'est qu'en 1936 que l'on retrouve les premières ventes de muguet à l'occasion du premier mai. La chanson "il est revenu le temps du muguet ..." est elle aussi associée à ce jour.



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.