



Montans


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Salade provençale		Pizza fromage	Duo de crudités
Plat principal	Jambon grill au jus*	Sauté de poulet au jus		Colin poêlé	Truffade*
Légume Féculent	Lentilles	Purée de pomme de terre		Epinards béchamel	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Emmental 		Yaourt fermier	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Madeleine		Fruit	Crêpe
	Sans viande Sans porc	Galette végétale Galette végétale	Haché de saumon		Truffade au poisson Truffade au poisson

Les familles d'aliments

*présence de porc



Nos salades et plats composés:

Salade provençale: concombre, tomate, poivrons, vinaigrette

Duo de crudités : carottes rapées, céleri rapé, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomate, poivron, menthe, vinaigrette

Truffade : pomme de terre, tome fraîche, lardons

Comment faire de la Pâte à sel ?

1. Mélanger 2 verres de farine et un verre de sel fin dans un grand saladier.
2. Verser un verre d'eau tiède (avec du colorant si vous le souhaitez).
3. Malaxer jusqu'à obtenir une belle boule de pâte souple.

Si elle est trop friable : rajouter de l'eau.

Si elle est trop molle ou collante : ajouter de la farine.



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.