

Restaurant scolaire Ville de PARIGNÉ

Semaine du 04 au 10 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier : Pennes au chou vert sauce au brie

	REPAS VÉGÉTARIEN				
	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Carottes Râpées Au Citron	Oeuf Mayonnaise	Céleri Rémoulade	Betteraves Ciboulette	Rillettes & Cornichons
Plat	Boudin Noir	Chili sin carne	Poule Au Pot	Colombo De Porc	Retour De Pêche
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Riz Coloré	Légumes Du Pot	Semoule	Fondue De Poireaux
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Entremets Chocolat	Salade De Fruits	Quatre Quarts Aux Pommes & Crème Anglaise	Fruit De Saison	Fruit De Saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 11 au 17 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier : Pennes au chou vert sauce au brie

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Duo De Carottes & Radis Noir Râpés Mayonnaise	Mâche Poire Et Bleu	Salade D Endives	Salade Du Chef	Artichaut Vinaigrette
Plat	Flan de potiron	Escalope De Porc Sauce Moutarde À L'Ancienne	Risotto De Poisson Aux Petits Légumes	Sauté De Dinde À L'Italienne	Poisson Du Jour
Accompagnement	Mélange De Céréales Gourmandes	Salsifis À L'Ail		Champignons Poêlés	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Pomme Au Four	Crème vanille	Fruit De Saison	Tarte Fine Aux Poires	Fruit De Saison
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.					

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 18 au 24 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier : Pennes au chou vert sauce au brie

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Piémontaise	Carottes Râpées Vinaigrette	Salade D'Endives Aux Croûtons Aux Dés De Fromage	Champignons Rémoulade	Oeuf Mimosa
Plat	Sauté De Porc Miel Et Thym	Pennes aux légumes sauce au brie	Escalope De Volaille À La Crème	Tajine De Boeuf Aux Abricots Secs	Poisson Du Marché
Accompagnement	Poêlée Campagnarde		Pommes De Terre Au Four	Légumes Du Tajine	Fondue De Poireaux
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Crème Brûlée	Compote De Pommes	Moelleux Au Citron	Salade De Fruits
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.					

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 25 au 31 Janvier 2021

Recette du mois de Janvier : Pennes au chou vert sauce au brie

		REPAS VEGETARIEN		REPAS ORIENTAL	
	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Salade De Coeur De Palmier	Coleslaw	Pamplemousse	Brick Feta & Épinards	Julienne de betteraves vinaigrette
Plat	Paupiette De Veau En Sauce	Hachis parmentier végétarien	Echine De Porc Sauce Charcutière	Couscous Merguez & Poulet	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pâtes	Salade verte	Lentilles Aux Carottes	Semoule Aux Raisins	Polenta Crémeuse
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Compote Pomme-Poire	Entremets Vanille	Gâteau Tunisien	Fruit De Saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 1er au 07 Février 2021

Recette du mois de Février : Crème de carottes & lentilles corail au cumin

		CHANDELEUR		REPAS VEGETARIEN	
	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Salade De Pomme Au Céleri	Oeuf Dur Sauce Cocktail	Betteraves Vinaigrette	Salade verte, croûtons & fromage	Pâté De Campagne & Cornichons
Plat	Sauté De Porc À L'Ananas	Galette Saumon & Émincé De Poireaux	Rôti De Dinde	Pâtes aux lentilles corail façon bolognaise	Poisson Du Marché
Accompagnement	Ecrasé De Pommes De Terre & Carottes	Salade Verte	Petits Pois & Carottes		Céleri Branche Poêlé
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Mousse Chocolat	Crêpe Au Sucre	Yaourt nature sucré	Fruit De Saison	Compote Pomme - Banane
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.					

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 08 au 14 Février 2021

Recette du mois de Février : Crème de carottes & lentilles corail au cumin

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Taboulé	Terrine De Campagne	Radis Noir Et Carottes Râpées Mayonnaise	Betteraves Au Chèvre	Concombre à la crème
Plat	Tempe De Porc	Poisson Du Marché	Haut De Cuisse De Poulet	Choucroute	Gratin potiron, pommes de terre & pois chiches
Accompagnement	Haricots Verts Aux Oignons	Pommes De Terre Persillées	Ratatouille D'Hiver (Rutabaga, Panais, Carotte, Patate Douce)		Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème Caramel	Fruit De Saison	Marbré	Fruit De Saison	Fruit De Saison
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.					

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 15 au 21 Février 2021

Recette du mois de Février : Crème de carottes & lentilles corail au cumin

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée	Champignons Crus À La Crème	Julienne De Betteraves Aux Pommes	Macédoine De Légumes Mayonnaise	Céleri Rémoulade	Salade de pâtes
Plat	Carbonade Flamande	Echine De Porc Savoyarde	Lasagnes De Poisson	Quiche carotte, poireaux & emmental	Poisson Du Marché
Accompagnement	Coquillettes	Gratin De Chou-Fleur	Salade Verte	Salade verte	Haricots Plats
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote Pomme - Cassis	Panna Cotta Fruits De La Passion	Fruit De Saison	Gâteau Au Yaourt	Fruit De Saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 22 au 28 Février 2021

Recette du mois de Février : Crème de carottes & lentilles corail au cumin

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	Salade Du Chef (Salade, Maïs, Pomme Verte)	Salade D'Agrumes	Salade Verte, Gouda & Croûtons	Salade D'Haricots Verts À L'Échalote	Salade de riz
Plat	Petit Salé	Lasagnes végétarienne	Filet De Poulet Pané Maison	Sauté De Boeuf 5 Épices Aux Oignons	Poisson Du Marché
Accompagnement	Aux Lentilles	Salade verte	Purée De Pommes De Terre	Petits Pois Carottes	Poêlée De Légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Entremets Caramel	Compote Pommes & Vanille	Fromage blanc aromatisé	Salade De Fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 1er au 07 Mars 2021

Recette du mois de Mars : Tarte crème brûlée aux pommes & caramel beurre salé

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Betterave Au Vinaigre De Cidre	Terrine De Campagne	Taboulé De Chou-Fleur	Carottes Râpées Au Citron	Coeur De Palmier À La Crème
Plat	Paupiette De Veau Sauce À L'Ail	Blanquette De Poisson	Saucisse De Toulouse	Sauté De Boeuf Sauce Tomate	Pizza 4 fromages
Accompagnement	Haricots Cocos	Légumes De La Blanquette	Purée De Pommes De Terre	Poêlée De Légumes	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Petits suisses aux fruits	Crème Brûlée	Crumble Aux Pommes	Fruit De Saison
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 08 au 14 Mars 2021

Recette du mois de Mars : Tarte crème brûlée aux pommes & caramel beurre salé

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Carottes Râpées	Coeur de palmier & Maïs vinaigrette	Concombre À La Crème	Terrine De Légumes	Salade De Riz
Plat	Saucisse Aux Choux	Falafels à la sauce tomate	Poulet Au Lait De Coco	Sauté de porc à la moutarde	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pommes Vapeur	Pâtes aux petits légumes	Carottes Au Cumin	Frites	Fondue De Poireaux Et Fenouil
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème Aux Oeufs	Salade De Fruits	Tarte Bourdaloue	Fruit De Saison	Fromage Blanc Vanillé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.