

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 12 au 18 Mars 2018



Recette du mois de Mars: Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrée	Haricots verts au thon	Salade piémontaise	Friand à la viande	Macédoine de légumes	Carottes râpées au citron
Plat	Sauté de dinde aux champignons	Rôti de porc à la sauce moutarde	Blanc de Volaille sauce crème	Pot au feu	Poisson meunière
Accompagnement	Coquillettes	Petits pois - Carottes	Brocolis	Et ses légumes	Courgettes à l'ail
Fromage	Emmental	Vache qui rit	Brie	Edam	Saint Morêt
Dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison	Far aux raisins	Riz au lait

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 19 au 25 Mars 2018

Recette du mois de Mars: Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette



	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Concombre sauce ciboulette	Oeuf à la mayonnaise	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
Plat	Saucisse	Steak haché sauce au poivre	Emincé de Dinde au paprika	Langue de boeuf à la sauce Madère	Parmentier de poisson
Accompagnement	Purée de carottes	Frites	Haricots beurre	Coquillettes	
Fromage	Pyrénées	Cantafrais	Gouda	Camembert	Six de Savoie
Dessert	Fruit de saison	Entremets praliné	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	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 26 Mars au 1er Avril 2018

Recette du mois de Mars: Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette



	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée	Chou-fleur à la sauce cocktail	Salade riz, thon et maïs	Pamplemousse	Carottes râpées	Salade Strasbourgeoise
Plat	Boeuf à la provençale	Poulet Basquaise	Lasagnes à la Bolognaise	Sauté de porc au curry	Poisson à la sauce Dieppoise
Accompagnement	Macaronis	Haricots beurre	Salade verte	Blettes et Riz	Julienne de légumes
Fromage	Mimolette	Brie	Tartare nature	Emmental	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Roulé à la confiture	Salade de fruits frais	Semoule de lait	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 2 au 8 Avril 2018

Recette du mois d'Avril: Poulet au lait de coco et paprika



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Salade Marco Polo	Pomelos	Tomate au maïs	Cervelas à la vinaigrette
Plat		Sauté de porc à l'ananas	Brandade de poisson	Boeuf mode	Paëlla de la mer
Accompagnement		Brocolis		Haricots verts à l'ail	
Fromage	Lundi de Pâques	Samos	Saint Paulin	Camembert	Six de Savoie
Dessert		Fruit de saison	Yaourt sucré	Clafoutis aux pommes	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.