

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 15 au 21 Juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée	Pomelos	Oeufs Mayonnaise	Melon	Salade Tomates Et Fonds D'Artichauts	Salade De Riz Au Thon
Plat	Goulash Hongrois	Crêpinette De Porc À L'Oseille	Hachis Parmentier	Fricassée De Volaille	Cousous Poulet Merguez
Accompagnement	Coquillettes Et Blettes	Haricots Blancs	Salade Verte	Blé Aux Petits Légumes	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse Au Citron	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 22 au 28 Juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	Betterave Vinaigrette	Concombre Au Maïs	Courgette Sauce Cocktail	Carottes Rapées Au Citron	Pastèque
Plat	Burger De Veau Sauce Tomate	Lasagne Bolognaise	Côte De Porc Charcutière	Sauté De Dinde Au Curry	Poisson Meunière
Accompagnement	Boulgour	Salade Verte	Purée Maison	Haricots Mange Tout	Semoule Aux Petits Légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Crème praliné	Fraises au sucre	Gâteau à l'ananas	Fromage blanc au coulis de fruits rouges
<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 29 au 04 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Entrée	Taboulé	Salade Coleslaw	Melon Et Pastèque	Chou Blanc Aux Raisins	Tomate & féta
Plat	Poulet Basquaise	Parmentier De Poisson	Carbonade Flamande	Saucisses	Cassoulet
Accompagnement	Petits Pois	Salade Verte	Macaronis	Frites	Légumes piperade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Crème Au Chocolat	Far Aux Raisins	Compote Pommes Abricots	Fromage blanc sucré

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 05 au 11 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Entrée	Haricots Verts Au Thon	Concombre En Vinaigrette	Pâté De Foie	Céleri Et Carottes Mayonnaise	Salade Irma (Oeuf, Pommes De Terre, Tomate, Maïs)
Plat	Sauté De Boeuf Provençale	Rôti De Porc Grand Mère	Paupiette De Veau Forestière	Aiguillettes De Poulet Au Gingembre	Poisson Sauce Chorizo
Accompagnement	Tortis	Pommes Rôties	Jardinière De Légumes	Petits Pois Carottes	Ratatouille Maison
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Fromage Blanc Sucré	Fruit De Saison	Gâteau Au Yaourt	Cocktail De Fruits
<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 12 au 18 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrée	Choux Rouge Aux Pommes	Salade Marco Polo	Tomate Mozzarella	Melon	Carottes Râpées Au Citron
Plat	Poulet Rôti Et Son Jus	Sauté De Porc Au Cidre	Galette Saucisse	Steak Aux Poivres	Choucroute À La Viande
Accompagnement	Coquillettes	Cordiale Ligne	Salade Verte	Purée Maison	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt Aromatisé	Fruit De Saison	Fruit de saison	Pudding	Compote de pêches
<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>					