

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 15 au 21 Janvier 2018

Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Rillettes et cornichons	Pomelos	Salade de Riz au surimi
Plat	Sauté de Boeuf à l'ancienne	Cuisse de Poulet au jus	Steak au poivre	Sauté de Porc vanille et gingembre	Poisson sauce chorizo
Accompagnement	Coquillettes	Haricots verts	Frites	Semoule aux légumes	Courgettes fraîches
Fromage	Saint Nectaire	Camembert	Emmental	Samos	Tomme noire
Dessert	Fruit de Saison	Entremets café	Fruit de saison	Far breton	Yaourt aromatisé

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 Janvier 2018

Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de haricots verts	Coleslaw	Salade de concombre	Salade Marco polo	Taboulé
Plat	Saucisse	Sauté de Dinde au curry	Rôti de Porc et son jus	Carbonade flamande	Poisson sauce beurre blanc
Accompagnement	Purée de pommes de terre maison	Petits pois à la française	Printanière de légumes	Poêlée fraîche du moment	Brunoise de légumes
Fromage	Carré frais	Brie	Gouda	Saint Morêt	Pyrénées
Dessert	Entremets vanille	Compote pommes fraises	Gâteau aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat maison

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 29 Janvier au 4 Février 2018

Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Betterave aux herbes	Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade	Endives mimosa	Salade de lentilles
Plat	Emincé de Volaille aux champignons	Lasagnes bolognaise	Sauté de Porc à la dijonnaise	Boeuf bourguignon	Pot au feu de poisson
Accompagnement	Jardinière de légumes	Salade verte	Blettes/ Coquillettes	Riz pilaf	Salade verte
Fromage	Vache qui rit	Emmental	Camembert	Rondelé	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Entremets chocolat	Crêpe confiture



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 5 au 11 Février 2018

Recette du mois de Février: Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Salade Piémontaise	Concombre à la crème	Oeuf mayonnaise	Pomelos	Champignons à la grecque
Plat	Estouffade de Boeuf à l'ancienne	Fricassée de Volaille	Paupiette de Veau au jus	Sauté de Porc au cidre	Paëlla aux fruits de mer
Accompagnement	Haricots verts aux oignons	Pommes persillées	Lentilles cuisinées et Carottes	Purée de céleri maison	
Fromage	Tomme noire	Samos	Saint Paulin	Brie	Cantafrais
Dessert	Fruit de saison	Entremets au citron	Gâteau au yaourt	Yaourt aromatisé	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.