

Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 12 au 18 Février 2018

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



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de tomate et maïs	Pomelos	Friand au fromage	Carottes râpées
Plat	Paupiette de Veau forestière	Poulet rôti et son jus	Poisson sauce beurre blanc	Goulasch hongroise	Pot au feu de la mer
Accompagnement	Semoule	Petits pois	Riz créole	Haricots beurre	Et ses légumes
Fromage	Camembert	Emmental	Gouda	Pyrénées	Rondelé
Dessert	Entremets pistache	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	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 19 au 25 Février 2018

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



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Betterave à la Russe	Salade de concombre et maïs	Rillettes et cornichons	Carottes râpées	Salade Marco Polo
Plat	Boeuf bourguignon	Rôti de Porc et son jus	Langue de Boeuf sauce madère	Emincé de poulet vallée d'auge	Choucroute de la mer
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Flageolets	Boulgour	Flan de légumes maison	
Fromage	Cantadou	Carré frais	Saint Nectaire	Tomme blanche	Saint Morêt
Dessert	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Crème chocolat	Flan pâtissier	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 Février au 4 Mars 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 1er	Vendredi 2
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Salade Bretonne (chou-fleur, tomate)	Duo céleri et carottes râpés	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette
Plat	Boeuf à la provençale	Colombo de Porc	Pâtes à la bolognaise	Sauté de Dinde au curry	Poisson sauce oseille
Accompagnement	Courgettes à l'ail	Pommes de terre au four		Frites	Purée de patate douce
Fromage	Mimolette	Brie	Vache qui rit	Saint Paulin	Boursin
Dessert	Fruit de saison	Crème aux oeufs	Entremets vanille	Fruit de saison	Gâteau marbré

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 Mars 2018



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

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Pomelos	Salade antiboise (riz, thon, tomate, olives)	Oeuf mayonnaise	Salade Strasbourgeoise	Céleri sauce bulgare
Plat	Saucisse	Sauté de Dinde au paprika	Steak haché de Veau sauce camembert	Boeuf aux olives	Couscous
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Brocolis	Frites	Haricots beurre	Légumes et Semoule de couscous
Fromage	Tomme noire	Samos	Saint Paulin	Camembert	Six de Savoie
Dessert	Fruit de saison	Entremets praliné	Salade de fruits	Fromage blanc aux fruits rouges	Compote pommes fraises

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.