

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 15 au 21 Mars 2021

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

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<b>Entrée</b>	Pomelos	Oeuf Mimosa	Radis Noir Râpé Rémoulade	Betteraves Aux Pommes	Carottes râpées au citron
<b>Plat</b>	saucisse	Poisson Meunière Beurre Citronné	Sauté De Poulet Au Cidre	Cassoulet	Quiche champignons & emmental
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre	Riz Pilaf	Brocolis		Salade verte
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat	Fruit De Saison	Clafoutis Aux Poires	Fruit De Saison	Fruit De Saison
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 22 au 28 Mars 2021

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

## REPAS VEGETARIEN

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	Salade De Concombre	Endives	Macédoine Mayonnaise	Taboulé De Chou-Fleur	Verrine De Betteraves
Plat	Hachis Parmentier	Chili sin carne	Poisson Du Jour	Sauté De Dinde À La Moutarde À L'Ancienne	Poisson Du Marché
Accompagnement	Salade Verte	Riz	Purée De Pommes De Terre & Céleri	Salsifis	Epinards À La Crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote De Pommes	Panna Cotta Au Caramel Beurre Salé	Fruit De Saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit De Saison
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 29 Mars au 04 Avril 2021

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

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<b>Entrée</b>	Salade Verte À L'Emmental	Champignons Vinaigrette	Carottes Râpées À L'Orange	Betteraves Ciboulette	Oeuf Au Curry
<b>Plat</b>	Tempe De Porc	Lasagnes De La Mer	Curry De Volaille	Boeuf Mironton	Hachis parmentier végétarien
<b>Accompagnement</b>	Duo De Pommes	Salade Verte	Riz Madras	Embeurrée De Choux	Salade verte
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit De Saison	Petits suisses natures sucrés	Ananas Au Sirop	Beignet Aux Pommes	Salade De Fruits
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 05 au 11 Avril 2021

Recette du mois d'Avril : Sauté de porc vanille & gingembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Entrée		Salade verte croûtons & fromage	Concombre À La Menthe	Céleri Rémoulade	Brocolis & Féta En Vinaigrette
Plat		Oeufs durs béchamel sur lamelles de carottes	Escalope De Porc	Carbonnade	Poisson Du Jour
Accompagnement		Pâtes	Trio De Haricots Rouges, Blancs Et Flageolets	Frites	Riz Safrané
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau de Pâques	Mousse Au Chocolat	Fruit de saison	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 12 au 18 Avril 2021

Recette du mois d'Avril : Sauté de porc vanille & gingembre

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrée	Salade De Radis	Salade Composée Aux Oeufs Durs	Coleslaw	Champignons À La Grecque	Taboulé
Plat	<i>Sauté De Porc Vanille &amp; Gingembre</i>	Croque monsieur chèvre, tomate & basilic	Sauté De Dinde Au Chorizo	chipolatas	Poisson Meunière Sauce Tartare
Accompagnement	Duo De Haricots Verts & Beurre	Salade verte	Salsifis À L'Ail	Ecrasé de pommes de terre	Fondue De Poireaux
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Panna Cotta Au Coulis Fruits Rouges	Fruit De Saison	Tarte Fine Aux Pommes	Fruit De Saison	Poire pochée
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 19 au 25 Avril 2021

Recette du mois d'Avril : Sauté de porc vanille & gingembre

## REPAS VEGETARIEN

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée	Carottes Râpées Aux Raisin Secs	Salade emmental, noix et pomme	Pomelos	Mousse De Petits Pois Au Basilic	Terrine De Campagne Au Poivre Vert
Plat	Echine de porc	Tortilla de patate douce au fromage	Dinde Bourguignonne	Potée Bretonne	Cassolette De La Mer
Accompagnement	Duo de choux & Riz	Salade verte	Pâtes		Poêlée De Saison
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois Vanille	Fruit De Saison	Compote Pomme - Banane	Fruit De Saison	Smoothie Aux Fruits
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

Semaine du 26 Avril au 02 Mai 2021

Recette du mois d'Avril : Sauté de porc vanille & gingembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée	Concombre À La Crème	Duo De Radis	Betteraves Mimosa	Courgettes Râpées Vinaigrette	Salade de riz
Plat	Rôti De Porc Sauce Vallée D'Auge	Boulettes De Boeuf	Lasagnes De Poisson	Jambalaya	Falafels à la sauce tomate
Accompagnement	Pâtes	Légumes Couscous	Salade Verte		Purée De Légumes De Saison
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Pêche Au Sirop	Fromage blanc nature sucré	Fruit De Saison	Gâteau Au Yaourt	Fruit De Saison
<p><b>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.</b></p>					

# Restaurant scolaire Ville de PARIGNE

**Semaine du 03 au 09 Mai 2021**

Recette du mois de Mai : Tarte aux noix, caramel & saveurs asiatiques

## REPAS VEGETARIEN

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Taboulé	Salade D'Agrumes	Carottes Râpées Vinaigrette	Brocolis Vinaigrette	Cake Aux Légumes
Plat	Colombo De Porc	Pizza végétarienne	Poulet Yassa (Citron, Miel)	Cari De Boeuf	Calamars À L'Armoricaine
Accompagnement	Carottes	Salade verte	Boulgour Aux Petits Légumes	Pommes De Terre Épicées Au Four	Courgettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit De Saison	Entremets Caramel	Compote Pomme Banane	Mousse Aux Fruits	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 10 au 16 Mai 2021

Recette du mois de Mai : Tarte aux noix, caramel & saveurs asiatiques

## REPAS VEGETARIEN

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Macédoine De Légumes	Concombre à la crème	Courgettes Râpées Vinaigrette		
Plat	Paupiette De Veau	Omelette aux champignons	Rougail Saucisse		
Accompagnement	Macaronis	Pommes de terre sautées	Riz		
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit De Saison	Pomme Au Four	Entremets Vanille		

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 17 au 23 Mai 2021

Recette du mois de Mai : Tarte aux noix, caramel & saveurs asiatiques

	REPAS VEGETARIEN				
	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Salade Aux Crevettes	Salade Estivale Aux Oeufs Durs	Concombre Vinaigrette	Gaspacho De Tomate	Salade Esaü (Lentilles, Poivrons, Tomate, Concombre)
Plat	Côte Échine Charcutière	Spaghettis aux lentilles corail façon bolognaise	Rôti De Dinde Au Jus	Langue De Boeuf Sauce Piquante	Retour De Pêche
Accompagnement	Ecrasé De Pommes De Terre & Tomate Provençale		Haricots Rouges & Maïs	Farfalles	Epinards À La Crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Salade De Fruits	Gâteau Basque	Fruit De Saison	Compote Pomme Cassis

**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.**