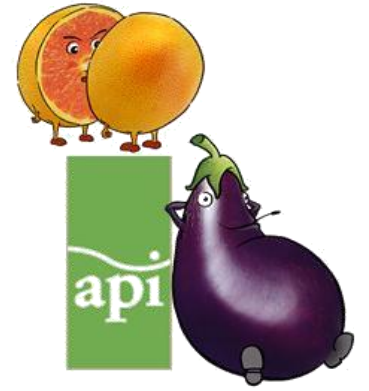


Restaurant scolaire

Ville de Parigné



Semaine du 13 au 19 Mars 2017

Godell

Poche

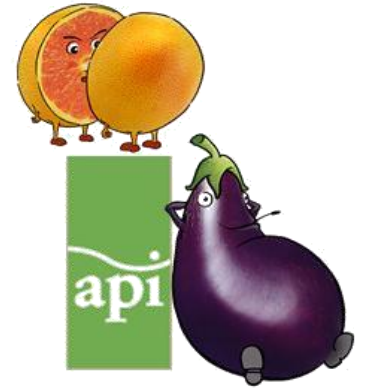
Recette du mois de Mars: Boulettes Fermières

	Lundi 13 <i>St Rodrigue</i>	Mardi 14 <i>Ste Mathilde</i>	Mercredi 15 <i>Ste Louise</i>	Jeudi 16 <i>Ste Bénédicte</i>	Vendredi 17 <i>St Patrice</i>
Entrée	Carottes râpées au citron et raisins	Charcuterie du jour	Tomate à l'italienne	Salade niçoise	Salade d'endives au bleu
Plat	Sauté de Dinde au curry	Jambon braisé au madère	Steak haché au poivre	Rôti de Porc aux olives	Poisson du jour
Accompagnement	Riz pilaf	Carottes à la crème	Pommes frites	Choux de Bruxelles	Ratatouille niçoise
Fromage	Cantafrais	Brie	Mimolette	Croc'lait	Emmental
Dessert	Entremets du jour	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Gâteau de semoule	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 Parigné



Semaine du 20 au 26 Mars 2017

Poent

Point

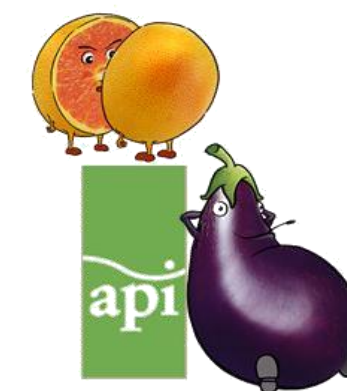
Recette du mois de Mars: Boulettes Fermières

	Lundi 20 <i>Printemps</i>	Mardi 21 <i>St Clémence</i>	Mercredi 22 <i>Ste Léa</i>	Jeudi 23 <i>St Victorien</i>	Vendredi 24 <i>Cath. De Suède</i>
Entrée	Betterave ciboulette	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Concombre au yaourt
Plat	Saucisse	Bœuf bourguignon	Rôti de Porc et son jus	Poulet au curry	Poisson au pesto vert
Accompagnement	Haricots blancs	Carottes/ Coquillettes	Pommes de terre rôties	Julienne de légumes	Semoule
Fromage	Chèvre	Saint-Nectair	Samos	Edam	Kiri
Dessert	Fruit de saison	Entremets chocolat	Fruit de saison	Far breton	Petits filous

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

Restaurant scolaire

Ville de Parigné



Semaine du 27 Mars au 02 Avril 2017

Per
Poire

Recette du mois de Mars: Boulettes Fermières

	Lundi 27 <i>St Habib</i>	Mardi 28 <i>St Gontran</i>	Mercredi 29 <i>Ste Gwladys</i>	Jeudi 30 <i>Ste Amédée</i>	Vendredi 31 <i>St Benjamin</i>
Entrée	Pâté en croûte	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat	Ragoût de Lapin aux pruneaux	Estouffade de Bœuf	Poisson du jour à la crème de poireaux	Palette de Porc à la moutarde	Gratin de poisson
Accompagnement	Haricots beurre	Torsades	Brocolis	Lentilles	Brunoise de légumes
Fromage	Mimolette	Chanteneige	Camembert	Samos	Cantafrais
Dessert	Crème aux œufs et biscuit	Flan nappé caramel	Gâteau marbré	Fruit de saison	Bouillie au chocolat

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