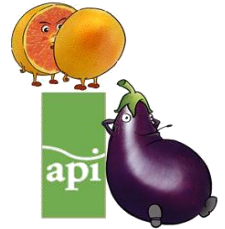


Restaurant scolaire

Ville de Parigné



Semaine du 24 au 30 Avril 2017

Aval

Pomme

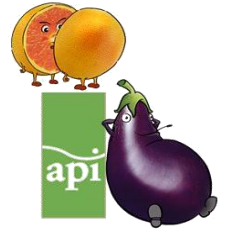
Recette du mois d'Avril: Tarteline de saumon à la florentine

| | Lundi 24 <i>St Fidèle</i> | Mardi 25 <i>St Marc</i> | Mercredi 26 <i>Ste Alida</i> | Jeudi 27 <i>Ste Zita</i> | Vendredi 28 <i>Ste Valérie</i> |
|----------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Haricots verts vinaigrette au thon | Carottes râpées aux raisins | Pâté de foie | Pamplemousse | Tomate vinaigrette |
| Plat | Paleron sauce tomate | Normandin de Veau sauce échalote | Gratin de poisson | Paupiette de Volaille | Poisson sauce hollandaise |
| Accompagnement | Semoule | Petits pois à la française | Riz | Purée de carottes | Pommes persillées |
| Fromage | Cantafrais | Emmental | Carré frais | Chèvre | Saint-Paulin |
| Dessert | Fruit de saison | Yaourt sucré | Fruit de saison | Tarte aux pommes | Ananas au sirop |

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 1er au 07 Mai 2017

Aval-douar

Pommes de terre

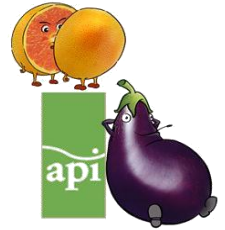
Recette du mois de Mai: Croquant à la rhubarbe

| | Lundi 1er <i>Fête du travail</i> | Mardi 2 <i>St Boris</i> | Mercredi 3 <i>St Phil., Jacq.</i> | Jeudi 4 <i>St Sylvain</i> | Vendredi 5 <i>St Judith</i> |
|----------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------|
| Entrée | | Salade de betteraves | Céleri râpé aux pommes | Tartine de radis rose au fromage frais | Pâté en croûte |
| Plat | | Côte de Porc sauce charcutière | Poisson sauce beurre blanc | Sauté de Bœuf au paprika | Poisson du jour |
| Accompagnement | | Petits pois au jus | Ratatouille | Haricots verts | Riz aux petits légumes |
| Fromage | | Mimolette | Chanteneige | Samos | Gouda |
| Dessert | | Fruit de saison | Marbré et crème anglaise | Crème mousseline et spéculos | 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 Parigné



Semaine du 08 au 14 Mai 2017

Pomper

Pompier

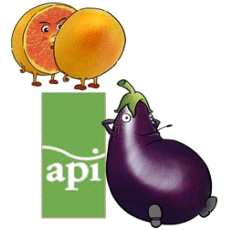
Recette du mois de Mai: Croquant à la rhubarbe

| | Lundi 8 <i>Victoire 1945</i> | Mardi 9 <i>St Pacôme</i> | Mercredi 10 <i>Ste Solange</i> | Jeudi 11 <i>Ste Estelle</i> | Vendredi 12 <i>St Achille</i> |
|----------------|--|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Entrée | Terrine de poisson sauce ciboulette | Œuf dur mayonnaise | Tomate vinaigrette | Carottes râpées | Melon |
| Plat | Rôti de Bœuf | Rôti de Porc au miel et aux épices | Epaule de Veau farcie | Blanquette de Volaille | Poisson sauce ciboulette |
| Accompagnement | Pommes röstis | Blé | Pommes rôties | Riz | Ratatouille |
| Fromage | Chèvre | Brie | Le Carré | Saint- Nectair | Gouda |
| Dessert | Chou à la vanille | Fruit de saison | Far breton aux raisins | Yaourt aromatisé | Glace |

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 15 au 21 Mai 2017

Pont

Pont

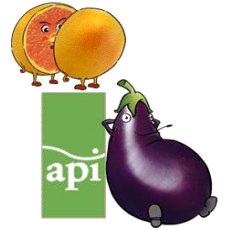
Recette du mois de Mai: Croquant à la rhubarbe

| | Lundi 15 <i>Ste Denise</i> | Mardi 16 <i>St Honoré</i> | Mercredi 17 <i>St Pascal</i> | Jeudi 18 <i>St Eric</i> | Vendredi 19 <i>St Yves</i> |
|----------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Entrée | Betterave vinaigrette | Céleri rémoulade | Friand au fromage | Avocat aux crevettes | Pâté de foie |
| Plat | Saucisse | Steak haché sauce cornichons | Rôti de Porc et son jus | Filet de Dinde aux pommes | Blanquette de Poisson |
| Accompagnement | Lentilles | Haricots verts aux oignons | Petits pois | Pommes rissolées | Semoule |
| Fromage | Cantadou | Pyrénées | Six de Savoie | Croc'lait | Edam |
| Dessert | Fruit de saison | Petits suisses aux fruits | Fruit de saison | Tarte aux fruits | Crème café |

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 22 au 28 Mai 2017

Moc'h

Porcs

Recette du mois de Mai: Croquant à la rhubarbe

| | Lundi 22 <i>St Emile</i> | Mardi 23 <i>St Didier</i> | Mercredi 24 <i>St Donatien</i> | Jeudi 25 <i>Ascension</i> | Vendredi 26 <i>Saint Bérenger</i> |
|----------------|---|------------------------------|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes mayonnaise, tomates surimi | Tomate ciboulette | Concombre vinaigrette | Melon | Cervelas vinaigrette |
| Plat | Cuisse de Poulet rôtie et son jus | Bœuf à la provençale | Escalope de Dinde sauce normande | Rôti de Porc au bacon | Poisson sauce dugleré |
| Accompagnement | Brocolis | Riz | Carottes | Pommes de terre rôties/ Haricots verts à l'ail | Julienne de légumes |
| Fromage | Cantafrais | Emmental | Samos | Camembert | Chanteneige |
| Dessert | Fruit de saison | Flan caramel | Flan pâtissier | Pot de glace | Mousse au chocolat blanc |

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

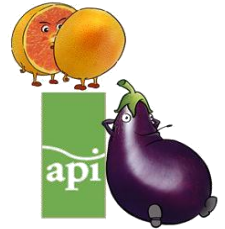
Restaurant scolaire

Ville de Parigné

Semaine du 29 Mai au 04 Juin 2017

Porzh

Port

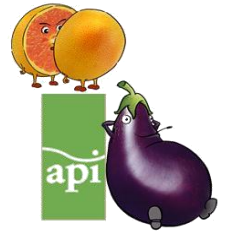


Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic

| | Lundi 29 <i>St Aymard</i> | Mardi 30 <i>St Ferdinand</i> | Mercredi 31 <i>Visitation</i> | Jeudi 1er <i>St Justin</i> | Vendredi 2 <i>Ste Blandine</i> |
|----------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Salade de riz au thon | Cervelas | Pâté de foie | Carottes râpées au citron | Betterave vinaigrette |
| Plat | Rôti de Lapin aux pruneaux | Sauté de Porc à l'indienne | Poisson sauce du gléré | Poulet rôti | Choucroute de poisson |
| Accompagnement | Méli-mélo de légumes | Haricots verts | Semoule aux légumes | Ratatouille | Pommes de terre/ Chou |
| Fromage | Bleu de Bresses | Chanteneige | Mimolette | Samos | Tome noire |
| Dessert | Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Glace | Gâteau au chocolat | 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 Parigné



Semaine du 05 au 11 Juin 2017

Dor
Porte

Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic

| | Lundi 5 <i>Lundi de Pentecôte</i> | Mardi 6 <i>St Norbert</i> | Mercredi 7 <i>St Gilbert</i> | Jeudi 8 <i>St Médard</i> | Vendredi 9 <i>St Diane</i> |
|----------------|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|
| Entrée | Salade niçoise | Céleri râpé aux pommes | Macédoine de légumes | Tomate au basilic | Melon |
| Plat | Paupiette de Veau sauce forestière | Emincé de Volaille au paprika | Quiche Lorraine | Sauté de Bœuf stroganoff | Poisson du jour émulsion de pain d'épices |
| Accompagnement | Pommes sautées | Printanière de légumes | Salade verte | Brocolis | Boullgour aux légumes |
| Fromage | Edam | Croc'lait | Saint-Paulin | Chèvre | Cantafrais |
| Dessert | Entremets praliné | Semoule au lait | Fruit de saison | Fruit de saison | Cocktail 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