



# Restaurant Scolaire de Parigné

Semaine du 20 au 26 Février 2017



**Pluenn**  
Plume

**Recette du mois de Février: Pomme perdue**

*Midi*

*Lundi 20*

Salade maraîchère  
Estouffade de volaille au paprika  
Riz créole  
Samos  
Fruit de saison

*Ste Aimée*

*Mardi 21*

Salade de pâtes  
Cuisse de Poulet rôtie  
Haricots verts sautés  
Emmental  
Fruit de saison

*St P. Damien*

*Mercredi 22*

Carottes râpées aux pommes  
Steak haché de veau au jus  
Frites  
Saint-Paulin  
Fromage blanc sucré

*Ste Isabelle*

*Jeudi 23*

Taboulé  
Bœuf en daube  
Carottes au jus  
Six de savoie  
Fruit de saison

*St Lazare*

*Vendredi 24*

Pomelos rose cocktail  
Filet de poisson sauce bonne femme  
Boulgour  
Brie  
Mousse café

*St Modeste*

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

*\* sous réserve d'approvisionnement*



Un concept CréApi



# Restaurant Scolaire de Parigné



Semaine du 27 Février au 05 Mars 2017



**Muioch**

Plus

**Recette du mois de Mars: Boulettes Fermières**

*Midi*

**Lundi 27**

Salade coleslaw  
Sauté de Bœuf provençal  
Pâtes  
Edam  
Fruit de saison

*Ste Honorine*

**Mardi 28**

Champignons à la crème ciboulette  
Hachis Parmentier  
Salade verte  
Vache Qui Rit  
Entremet pistache

*Mardi gras*



**Mercredi 1er**

Chou blanc aux raisins  
Escalope de Volaille Normande  
Duo de haricots  
Cantadou  
**Pomme perdue**

*Cendres*

**Jeudi 2**

Salade de tomate mozzarella  
Galette saucisse  
Blé aux petits légumes  
Tome noire  
Petits suisses

*St Ch. Le Bon*

**Vendredi 3**

Salade d'haricots verts aux échalottes  
Filet de poisson pané sauce tartare  
Chou-fleur à la polonaise  
Croc'lait  
Fruit de saison

*St Guénohé*

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

*\* sous réserve d'approvisionnement*





# Restaurant Scolaire de Parigné



Semaine du 06 au 12 Mars 2017



## ***Meur a gwech***

Plusieurs fois

Recette du mois de Mars: Boulettes Fermières

*Midi*

*Lundi 6*

Taboulé à la menthe  
Côte de porc au romarin  
Fondue de poireaux  
Kiri  
Fruit de saison

*Ste Colette*

*Mardi 7*

Salade de betteraves aux pommes  
Paleron de Bœuf au jus  
Pâtes tomates  
Gouda  
Yaourt aromatisé

*St Félicité*

*Mercredi 8*

Pomelos  
Poulet à la crème  
Petits pois  
Chanteneige  
Far breton aux pruneaux

*Saint Jean de Dieu*

*Jeudi 9*

Concombres à la grecque  
Bolognaise  
Spaghettis au beurre  
Saint-Nectair  
Salade de fruits

*Ste Françoise*

*Vendredi 10*

**Boulettes fermières**  
Poisson du jour au basilic  
Brocolis vapeur aux amandes  
Camembert  
Riz au lait

*St Vivien*

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

*\* sous réserve d'approvisionnement*

