

Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 25 Février au 03 Mars 2019

Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 1
Entrée	Salade Piémontaise	Salade Coleslaw	Potage De Légumes	Salade Fromagère Bio
Plat	Rôti De Porc A La Tomate	Lasagne Bolognaise	Emincé De Dinde Aux Champignons	Retour De Pêche
Accompagnement	Haricots Verts	Salade Bio	Carottes Bio	Semoule Couscous
Dessert	Fruit De Saison	Liégeois Chocolat	Eclair Vanille	Compote Pommes Bananes

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 de Coray

Semaine du 04 au 10 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Carottes Vinaigrette	Betteraves Ciboulette	Concombre À La Menthe	Pâté De Campagne
Plat	Omelette Aux Pommes De Terre	Joue De Boeuf Sauce Piquante	Saucisse	Poisson Pané Sauce Tartare
Accompagnement	Salade Bio	Tortis	Gratin De Brocolis	Poêlée De Légumes
Dessert	Yaourt Aromatisé	Mousse Au Chocolat	Tarte Aux Abricots	Fruit De Saison Bio

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 de Coray

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	vendredi 15
Entrée	Betteraves Mimosa	Salade Strasbourgeoise	Oeuf Mayonnaise	Tomates Vinaigrette
Plat	Quiche Lorraine	Côte De Porc À La Moutarde	Sauté De Dinde	Poisson Du Marché
Accompagnement	Salade Verte Bio	Petits Pois	Haricots Verts	Boulgour
Dessert	Liégeois Chocolat	Fruit De Saison Bio	Fruit De Saison Bio	Yaourt Aux Fruits
<p>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.</p>				