

Inscription à la cantine pour le mois de mars

Coupon à remettre impérativement une semaine avant la date de réservation avant 10h accompagné obligatoirement du paiement

Ecole:

Nom et Prénom de l'enfant:

V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Nom et Prénom de l'enfant:

V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Nom et Prénom de l'enfant:

V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Nom et Prénom de l'enfant:

V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Nombre de repas :

Total à régler :

Délai de réservation d'une semaine entière: 4€ le repas résident commune et 7€ hors commune. 1,50€ le PAI

Hors délai d'une semaine: +2€ le repas

Marie d'Aime La Plagne
1112 avenue de Tarentaise
BP 58-73211 Aime Cedex
Tel: 04 79 09 72 81

Date et Signature:

lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau sauce brune</p> <p>Chour fleur à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé de la région</p>  Kiwi BIO	<p>Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Sauté de bœuf de la région façon carbonade</p>  Coquillettes BIO	<p>Salade Iceberg sauce vinaigrette</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Et dés de Saucisse</p> <p>Edam BIO</p>  Compôte poire pomme Maison	<p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>Filet de poisson pané et son citron</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Bûchette de lait mélangé</p>  Banane BIO
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<p>Chou blanc râpé vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Carré Liguell</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Sauté de dinde au curcuma</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fondu carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et sa vinaigrette au miel</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Frites</p>  Crème Anglaise	<p>Saucisson à l'ail et Cornichons</p> <p>Steak haché sauce tomate</p>  Riz
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<p> Céleri de la région au fromage blanc</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Chantailou</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p> Coleslaw</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Potatoes et Ketchup</p>  Petit suisse	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin d'épinards</p>  Brique de chèvre	<p>Salade batavia</p> <p>Lasagnes de bœuf au four du Chef</p>  Yaourt nature de la région
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de bœuf de la Région sauce brune</p>  Petits pois et carottes <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et sa vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Rôti de dinde sauce mornay</p> <p>Riz créole</p> <p>Montcadi</p> <p>Flan vanille nappée caramel</p>	<p>Salade verte et sa vinaigrette</p>  Hachis parmentier <p>Bleu du Vercors</p>  Compote de pommes de la région et fruits rouges maison	<p>Tarte au fromage du Chef</p>  Filet de poisson pané <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>