

Menus du 03 juin au 28 juin 2024

Restaurant scolaire du Groupe scolaire Louis Aragon

Menu du 03 au 07 juin 2024				
LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu continent Africain	VENDREDI
betteraves rouge et pois chiches	melon	endives emmental	samoussa de légumes	salade sirtaki
hachi parmentier de lentilles	daube de bœuf aux olives	rôti de veau	mafé de poulet	poisson frais selon arrivage
salade verte	riz et ratatouille	spaghettis	patates douces rôties	brocolis à la crème et coquillettes
emmental	saint nectaire	camembert		boursin
fruit	fromage blanc bio local coulis fruits rouges et biscuit	fruit	cake à la banane et noix de coco	fruit

Menu du 10 au 14 juin 2024				
LUNDI repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu continent Asiatique	VENDREDI
carottes rapées	salade de perle surimi	salade verte composée	falafel sauce aux herbes (libanais)	tomate vinaigrette
boulettes de légumes sauce tandoori	escalope de dinde sauce moutarde	langue de bœuf sauce piquante	pavé de saumon laqué teriyaki et sésame	jambon blanc
boullgour	haricots beurre	écrasé de pomme de terre au beurre	wok de légumes	salade de riz
pont l'évêque	saint paulin	suisse aux fruits		vache qui rit
fruit	fruit	fruit	mangue, litchis et ananas sirop au thé matcha	fruit

Menu du 17 au 21 juin 2024				
LUNDI repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu continent Océanique	VENDREDI
pastèque	concombres et maïs	taboulé	salade Australienne	terrines de campagne
lasagne végété	côte de porc échine	steack grillé	sauté de kangourou	poisson frais selon arrivage
salade verte	coquillettes et carottes	rösti de légumes	zucchini slice (cake de courgettes)	pdt vapeur et haricots verts
brie	bleu	mini babybel		kiri
fruit	yaourt bio local	fruit	pavlova kiwi	fruit

Menu du 24 au 28 juin 2024				
LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu continent Européen	VENDREDI
tomate et betteraves vinaigrette	melon	duo de carottes et courgettes rapées	houmous et pain pita (chypre)	macedoine de légumes
croustillant fromagé	fricassée de volaille	rôti de bœuf normand	mousska d'agneau	poisson frais selon arrivage
petits pois	riz basmati	semoule	salade composée	gratin de chou-fleur
camembert	boursin	tome blanche		samos
fruit	mousse café	fruit	pasteis de nata	fruit

produits de l'agriculture /élevage biologique ou labélisés, produits agriculture/élevage local (sous réserve d'approvisionnement)
 la liste des allergènes susceptibles d'être présent est disponible sur simple demande auprès de la cuisine ou par mail a l'adresse suivante: j.dajon@tourville-la-riviere.fr