



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Juin 2019

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Mêlée betteraves/maïs Pain de viande au poulet et tomates séchées Purée soissonnaise Fromage	Salade fraîcheur <i>(salade verte, tomate, artichaut, surimi)</i> Axoa de veau, pincée de piment d'Espelette Semoule Fruit	Chou-fleur en salade Pavé de saumon sauce à l'oseille Spaghettis aux fèves et aux amandes Yaourt	Salade croquante Rôti de dindonneau sauce au Boursin Riz printanier Compote
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
	Salade multicolore <i>(tomate, feta, concombre, oignon, basilic)</i> Daube de poisson Pommes de terre vapeur Tropézienne	Rillettes de Jeannot sur toast Txilindron d'agneau de nos vallées aux piquillos et petits pois Mousse au chocolat	Salade bowl au quinoa <i>(quinoa, pois chiches, courgettes, raisins secs)</i> Lomo frais façon Orloff Haricots verts Fruit
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Carbonara d'asperges <i>(asperges, lardons, crème, œuf)</i> Courmentier de la mer Salade de fruits	Menu composé et proposé par les élèves	Taboulé Blanquette de dinde Fondue de carottes et de poireaux Yaourt	Un petit air sud-américain Céviche péruvien  Enchiladas au bœuf Avocat vinaigrette ou guacamole Cocada <i>(pâtisserie à la noix de coco)</i>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Semaine Menus Street food et BBQ			
Anneaux d'oignons dorés Bagel à la parisienne Coleslaw Banane	Cake classique au thon et aux olives Brochette saucisse/merguez mini Salade de riz Melon en tranche	Gaspacho vert Pain pita au poulet mariné Frites Bâtonnet glacé	Tomates en salade Calamars en persillade façon plancha Pâtes en folie Donuts