

# Restauration Scolaire


## Novembre


VILLE  
DE  
LESPINASSE





### Lundi 4 au Vendredi 8

Tomates mozzarella  
Poisson meunière  
Petits pois  
Poires  
Pommes

Carottes râpées  
Escalope de veau   
Courgette tandoori  
Eclair  
Riz au lait


Friand au fromage  
Lieu noir  
Gratin de brocolis   
Gouda  
Banane


Betteraves  
Rougail Saucisse  
Riz   
Yaourt bio  
Saint Paulin

Taboulé  
Omelette au fromage   
Salade verte  
Mont blanc chocolat  
Compote


### Lundi 11 au Vendredi 15

**Férié**

Salade pomme de terre /  
betterave/ carotte / œuf  
Pané fromagé  
Haricot beurre   
Flan vanille  
Petits suisses – biscuit

Sardine  
Sauté de veau portugaise  
Torsade   
Kiri  
Yaourt



Cœur de palmiers/  
mimolette  
Filet de hoki  
Epinards béchamel  
Tapioca au lait  
Donut



Thon mayonnaise  
Gigot d'agneau  
Gratin de chou-fleur   
Raisin  
Barre d'ananas


### Lundi 18 au Vendredi 22

Radis beurre  
Nugget's de poulet  
Salsifis à la crème  
Yaourt fermier  
Mimolette


Salade composée au fromage  
Brandade de morue  
Ananas au sirop  
Mousse au citron


Potage de légume  
Faux-filet   
Coquillettes   
Yaourt aux fruits mixés  
Fruits

Crêpe au fromage  
Omelette aux herbes   
Salade verte  
Mousse au chocolat  
Cantal 

Salade piémontaise  
Poulet rôti  
Frites  
Petits suisses  
Brie 

### Lundi 25 au Vendredi 29

Lentilles en salade  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Fromage blanc aromatisé  
Cantal 

Tomates à la grecque  
Chili con carne   
Compote  
Mont blanc

Saucisse perche  
Saumon  
Gratin de courgettes  
P'tit louis  
Banane

Salade césar  
Poulet aigre - doux  
Poêlée méditerranéenne  
Choux vanille  
Semoule au lait

Carottes râpées/ emmental  
Lasagne chèvre/ épinards  
Compote  
Salade de fruit

### Lundi au Vendredi

Menu élaboré en accord avec une diététicienne.  
En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés.  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.  
Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Viande Bleu Blanc Cœur



Avec ou sans viande

- Menu végétarien loi égalim