

# Restauration Scolaire

## Mars

VILLE  
DE  
LESPINASSE



### Lundi 2 au Vendredi 6

Lentilles en salade  
Poulet pané  
Ratatouille  
Fromage  
Pommes

Betteraves mimosa  
Filet de lieu   
Gratin dauphinois  
Babybel  
Fruits ou Compote

Tomates ensoleillées  
Escalope de veau  
Macaronis  
Tomme noire  
Compote

Pizza  
Omelette aux herbes   
Purée pomme de terre/  
Courgettes  
Fourme d'Ambert  
Poires

Concombres à la crème   
Lasagnes   
P'tit louis   
Salade de fruit

### Lundi 9 au Vendredi 13

Salade composée  
Cordon bleu  
Galette de brocolis  
Emmental bio   
Tarte aux pommes

Potage de Légumes  
Riz à la tex-mex  
Yaourt fermier  
Compote Pomme/ Fraise

Surimi  
Escalope de porc   
Blé   
Gouda  
Kiwi

Macédoine vinaigrette  
Filet de Hoky sauce paprika  
Gratin de chou-fleur   
Brie   
Orange

Tomates à la grecque  
Escalope de veau  
Haricots vert   
Saint Paulin  
Brownies maison

### Lundi 16 au Vendredi 20

Radis beurre  
Filet de Hoky pané  
Salsifis  
Saint morêt  
Fruits ou Compote

Salade verte emmental  
Sauté de bœuf   
Torsade   
Kiri  
Mont blanc chocolat

Œuf dur vinaigrette  
Saumon   
Carotte vichy  
Edam  
Banane-biscuit

Tomates mozzarella  
Penne à la mexicaine  
Yaourt bio   
Flan pâtissier maison

Carottes râpées  
Poulet rôti  
Frites  
Mimolette  
Pommes

### Lundi 23 au Vendredi 27

Concombres vinaigrette  
Poisson meunière  
Petits pois   
Cantal   
Compote pomme vanille

Potage vermicelle  
Omelette au fromage   
Purée pomme de terre/ Potiron  
Camembert  
Fruit ou Compote

Salade composée  
Filet de poulet au curry   
Riz   
Fromage  
Fruits

Croque-monsieur   
Dos de cabillaud   
Pommes vapeur  
Yaourt nature sucré  
Poires

Macédoine vinaigrette  
Sauté d'agneau  
Semoule   
Bleu doux  
Mont blanc vanille

### Lundi 30 au Mardi 31

Salade de tomates  
Saucisse de Toulouse   
Poêlée méditerranéenne  
Kiri chèvre  
Fruits ou Compote

Salade composée au fromage  
Boulette de soja à la tomate  
Spaghetti   
Petits suisses aromatisés  
Compote

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. Tous nos produits sont élaborés en grande partie sur place

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

- Repas végétarien



Viande Bleu Blanc Cœur



Avec ou sans viande



Poisson frais