

Restauration Scolaire

Septembre

VILLE
DE
LESPINASSE



Lundi 1 au Vendredi 4

Salade composée
Raviolis
Salade verte
Fromage
Crème dessert

Sardine à l'huile
Filet de tempura
Salsifis à la moutarde
Brie
Poires - biscuits

Salade de maïs
Chou blanc mimolette
Petits pois
Semoule
Petits suisses aromatisés
Tarte croisillons abricots

Courgettes râpées
Avocats
Filet de poulet au paprika
Macaronis
St Paulin
Prunes

Lundi 7 au Vendredi 11

Tomates mozzarella
Concombres
Poisson meunière
Pomme rösti
Fromage
Abricots

Macédoine vinaigrette
Chou-fleur sauce cocktail
Escalope de veau
Courgette tandoori
St Nectaire
Éclair au chocolat

Croque monsieur
Lieu noir
Blé
Fromage blanc au fruits
Raisins

Salade de riz
Salade mexicaine
Omelette au fromage
Salade verte
Cantal
Banane

Betterave
Caviar d'aubergine
Escalope de porc
Riz
Fromage
Mont blanc vanille

Lundi 14 au Vendredi 18

Salade composée
Cocktail Florida
Cordon bleu
Ratatouille
Fromage
Flan pâtissier

Concombre à la crème
Mâche/ emmental
Pané fromagé
Salade verte
Petits suisses
Compote

Œuf mayonnaise
Sauté de bœuf
Coquillettes
Comté
Prunes

Macédoine
Coleslaw
Saumon
Épinards béchamel
Emmental bio
Pommes

Céleri rémoulade
Cœur de palmiers
Gigot d'agneau
Gratin de chou-fleur
Edam
Choux à la vanille

Lundi 21 au Vendredi 25

Lentilles en salade
Salade de pois chiche
Nuggets de poulet
Poêlée méditerranéenne
Fromage
Banane

Tomates à la grecque
Salade composée au fromage
Brandade de morue
P'tit louis
Ananas au sirop

Artichauts vinaigrette
Faux- filet
Torsade
Vache qui rit
Fruits

Quiche au fromage
Friand au fromage
Rougail œuf
Riz
Fourme d'Ambert
Poires

Salade César
Haricots vert en salade
Sauté de porc au curry
Carottes vichy
Mimolette
Donuts

Lundi 28 au Mercredi 30

Radis beurre
Mâche
Saucisse de canard
Poêlée de céréales
Fromage
Yaourt aux fruits mixés

Concombres à la grecque
Courgette chèvre miel
Croque fromage soja blé
Semoule
Petits suisses aromatisés
Tarte crumble chocolat

Carottes râpées
Sauté de veau aux olives
Pommes vapeur
Fromage
Mont blanc chocolat

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