

# Restauration Scolaire

## Novembre


VILLE  
DE  
LESPINASSE



Lundi 23 au Vendredi 27

Lundi 30

Radis beurre  
Cordon bleu  
Coquillettes   
Fruits  
Yaourt fermier

Crudités variées  
Filet de poulet  
Petits pois  
Fromage   
Poires aux sirop

Lundi 2 au Vendredi 6


Céleri vinaigrette  
Poisson pané au fromage  
Pomme rösti  
Fromage  
Compote

Lundi 9 au Vendredi 13

Salade composée  
Saucisse de canard  
Salsifis à la crème  
Fromage  
Fruit

Lundi 16 au Vendredi 20



Salade de lentilles  
Nuggets de poulet  
Ratatouille  
Fromage  
Pommes

Salade pomme de terre/  
betterave/ carotte / sans œuf  
Croque fromage soja blé  
Semoule   
Fromage blanc aux fruits  
Compote

Tomates mozzarella  
Sauté de bœuf   
Riz   
Comté   
Fruit

Potage de légumes  
Escalope de veau  
Carottes vichy  
St Nectaire  
Compote

Carottes à l'emmental  
Raviolis au fromage  
Purée pomme de terre/  
potiron  
Yaourt nature sucré  
Compote


Soupe de légumes  
Lieu noir   
Duo de haricots   
P'tit louis  
Fruit


Salade de maïs  
Dos de merlu  
Gratin de chou – fleur  
Bleu doux  
Kiwi

Feuilleté au fromage  
Saumon   
Macaronis   
Yaourt bio   
kiwi



**Férialé**

Tomates en salade  
Faux-filet   
Pâtes   
Camembert   
Salade de fruit



Soupe de potimarron  
Sauté de porc coco   
Pommes dauphines  
Vache qui rit  
Pommes



Pizza au fromage  
Omelette aux herbes  
Purée pomme de terre   
chou-fleur  
St Môret  
Banane

Macédoine vinaigrette  
Dos de Hoky  
Gratin de brocolis   
Cantal   
Poires

Quiche  
Omelette au fromage   
Purée pomme de terre/  
céleri  
Emmental bio   
Clémentine

Cœur de palmier  
Poulet rôti   
Riz   
Edam  
Compote

Tomates à la grecque  
Émincé de bœuf   
Courgettes tandoori   
Brie  
Compote


Betterave au fromage   
Lasagne   
Mimolette  
Ananas au sirop


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