

# Restauration Scolaire

## Octobre


VILLE  
DE  
LESPINASSE




**Jeudi 1 au Vendredi 2**

**Lundi 5 au Vendredi 9**

**Lundi 12 au Vendredi 16**



Cœur de palmier en salade  
Cocktail Florida  
Hoky pané  
Petits pois   
Petits suisses  
Compote


Salade composée  
Haricots vert en salade  
Escalope de veau  
Courgette tandoori   
Tomme blanche  
Pâtisserie

Quiche  
Saumon   
Spaghetti   
Yaourt bio   
Poires

Surimi  
Blanc de dinde  
Donuts de colin et fromage  
Gratin de courgette  
Edam  
Fruit- biscuit

Betteraves   
Artichauts vinaigrette  
Poulet rôti   
Pommes noisettes  
St Paulin  
Ananas en barre


Lentilles en salade  
Salade de maïs  
Omelette au fromage   
Salade verte  
Fourme d'Ambert   
Banane

Salade de tomates  
Fenouil râpé  
Escalope de porc   
Purée  
Kiri  
Mont blanc chocolat

Crudités variées  
Chou-fleur sauce cocktail  
Cordon bleu  
Salsifis  
Fromage  
Tarte aux pommes

Carottes râpées au fromage  
Chou blanc à la mimolette  
Raviolis au fromage  
Salade verte  
Yaourt fermier  
Compote



Jambon blanc  
Sauté de porc à l'ananas   
Riz   
Comté   
Pommes

Thon mayonnaise  
Saucisse perche  
Dos de cabillaud  
Carottes à la crème  
Emmental bio   
Fruits


**Repas journée du goût**  
Salade mexicaine  
Faritas  
P'tit louis  
Churros fourré au chocolat


**Lundi 19 au Vendredi 23**

Crêpe au fromage  
Poulet pané  
Ratatouille  
Fromage  
Prunes


Macédoine  
Lieu noir   
Haricots beurre  
Cantal   
Cœur coulant chocolat



Radis beurre  
Faux-filet   
Torsades   
Babybel  
Salade de fruits


Feuilleté au fromage  
Spaghetti   
Boulette de soja  
Gouda  
Banane



Betterave au fromage   
Gratin de chou-fleur au jambon  
Vache qui rit  
Compote


**Lundi 26 au Vendredi 30**

Céleri rémoulade  
Saucisse de Toulouse   
Pommes sarladaises  
Fromage  
Fromage blanc aux fruits

Cœur de palmier mimolette  
Petits pois   
Semoule   
Yaourt aux fruits mixés  
Gâteau basque

Endives aux noix  
Sauté de veau  
Coquillette   
Kiri chèvre  
Mont blanc vanille

Œufs durs vinaigrette   
Filet de hoky  
Gratin de brocolis   
Roitelet  
Poules- biscuits

Salade composée  
Émincé de poulet au curry   
Pommes dauphines  
Tomme noire  
Pommes

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