

Restauration Scolaire


Janvier

VILLE
DE
LESPINASSE






Lundi 4 au Vendredi 8

Radis beurre
Chou blanc
Poisson pané
Petits pois 
Fromage
Compote

Cœur de palmier
mimolette
Haricots verts en salade
Escalope de veau
Carottes vichy
Comté 
Donuts


Friand au fromage
Saumon 
Riz pilaf 
Yaourt bio 
Poires


Salade de pâte
Salade de maïs
Omelette au fromage 
Salade verte
Edam
Clémentine


Macédoine
Artichauts vinaigrette
Poulet rôti 
Torsades 
Emmental
Mont blanc vanille


Lundi 11 au Vendredi 15

Betteraves 
Cocktail Florida
Saucisse de Toulouse 
Salsifis à la moutarde
Fromage
Gâteau basque

Carottes râpées à l'emmental
Concombre à la grecque
Raviolis au fromage
Salade verte
Cantal 
Yaourt aux fruits mixés

Surimi mayonnaise
Faux-filet 
Pommes dauphine
Brie
Pommes



Thon mayonnaise
Œuf dur mayonnaise
Dos de cabillaud
Brocolis gratinés 
Vache qui rit
Kiwi

Tomates mozzarella
Fenouil vinaigrette
Filet de poulet à la moutarde 
Poêlée méditerranéenne
Bleu douceur
Galette des rois




Lundi 18 au Vendredi 22

Céleri rémoulade
Courgette râpée
Saucisse de canard
Papillon
Fromage
Yaourt fermier

Tomates à la grecque
Artichaut à l'emmental
Crispi d'or au fromage
Poêlée de céréales
Kiri
Tarte aux pommes


Crudités variées
Sauté de bœuf 
Macaronis 
St Paulin
Mont blanc chocolat



Blanc de dinde
Sardine à l'huile
Filet de Hoky pané
Carottes à la crème
Gouda
Poires- biscuit


Salade composée
Endives
Escalope de porc 
Pommes rösti 
Camembert bio 
Pommes


Lundi 25 au Vendredi 29

Salade piémontaise
Salade de pois chiche
Nuggets de poulet
Ratatouille
Fromage
Banane

Friand au fromage
Tartine du berger
Omelette aux herbes 
Salade verte
Tomme noire
Orange

Carottes râpées
Sauté de veau aux olives
Semoule 
Emmental bio 
Salade de fruit

Salade de cœur de palmier
Pamplemousse
Saumon 
Duo de haricot
Pic et croque
Galette des rois

Salade César
Chou blanc mimolette
Lasagne 
Chavroux
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