

# Restauration Scolaire


## Janvier

VILLE  
DE  
LESPINASSE




Lundi 4 au Vendredi 8

Radis beurre  
Poisson pané  
Petits pois   
Fromage  
Compote



Cœur de palmier  
Escalope de veau  
Carottes vichy  
Comté   
Donuts

Friand au fromage  
Saumon   
Riz pilaf   
Yaourt bio   
Poires


Salade de pâte  
Omelette au fromage   
Salade verte  
Edam  
Clémentine


Macédoine  
Poulet rôti   
Torsades   
Emmental  
Mont blanc vanille


Lundi 11 au Vendredi 15

Betteraves   
Saucisse de Toulouse   
Salsifis à la moutarde  
Fromage  
Gâteau basque

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

Surimi mayonnaise  
Faux-filet   
Pommes dauphine  
Brie  
Pommes



Thon mayonnaise  
Dos de cabillaud  
Brocolis gratinés   
Vache qui rit  
Kiwi

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



Lundi 18 au Vendredi 22

Céleri rémoulade  
Saucisse de canard  
Papillon  
Fromage  
Yaourt fermier

Tomates à la grecque  
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  
Filet de Hoky pané  
Carottes à la crème  
Gouda  
Poires- biscuit


Salade composée  
Escalope de porc   
Pommes rôsti  
Camembert bio   
Pommes


Lundi 25 au Vendredi 29

Salade piémontaise  
Nuggets de poulet  
Ratatouille  
Fromage  
Banane

Friand au fromage  
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  
Saumon   
Duo de haricot  
Pic et croque  
Galette des rois

Salade César  
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