

Restauration Scolaire

Mai

VILLE
DE
LESPINASSE



Lundi 3 au 7 Vendredi

Cabillaud
Purée pdt/carotte
Compote pomme/banane

Poulet
Purée pdt/potiron
Compote pomme/vanille

Merlu
Purée pdt/épianrd
Compote pomme/coing

Jambon blanc
Purée pdt/chou-fleur
Compote pomme/pruneau

Faux-filet
Purée pdt/haricot vert
Compote pomme

Lundi 10 au 14 Vendredi

Colin
Purée pdt/céleri
Compote pomme/fraise

Sauté d'agneau
Purée pdt/courgette
Compote pomme/vanille

Filet de lieu noir
Purée pdt/brocolis
Compote pomme

Férié
Ascension

Pont

Lundi 17 au 21 Vendredi

Magret
Purée pdt/patate douce
Compote pomme/vanille

Saumon
Purée pomme de terre
Compote pomme/banane

Gigot d'agneau
Purée pdt/épinard
Compote pomme/fraise

Hoky
Purée pdt/chou-fleur
Compote pomme/banane

Jambon blanc
Purée pdt/carotte
Compote pomme/pruneau

Lundi 24 au 28 Vendredi (semaine du goût)

Férié
Lundi de pentecôte

Colin
Purée pdt/brocolis
Compote pomme/coing

Veau
Purée pdt/chou-fleur
Compote pomme/vanille

Cabillaud
Purée pdt/patate douce
Compote pomme/fraise

Magret
Purée pdt/céleri
Compote pomme/banane

Lundi 31 au 4 juin

Émincé de bœuf
Purée pdt / épinard
Compote pomme

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