


Restauration Scolaire



Mai



VILLE
DE
LESPINASSE







Lundi 3 au 7 Vendredi

Salade tomate
Chou blanc
Poisson meunière
Blé 
Fromages
Cocktails de fruit au sirop



Carotte râpée fromage
Salade lentille
Filet de poulet 
Petit pois 
Brie
Tarte poire/chocolat



Tarte aux poireaux
Quiche
Dos de merlu 
Penne 
Petit suisse aux fruits
Pomme




Taboulé
Salade pois chiche
Omelettes aux herbes 
Salade verte
Comté 
Banane

Salade betterave
Salade d'artichaud
Faux-filet 
Pomme campagnarde
Camembert 
Panna cotta

Lundi 10 au 14 Vendredi

Salade composé au fromage
Cocktail Florida
Raviolis au fromage 
Yaourt nature sucré 
Compote pomme

Œuf dur en vinaigrette
Jambon blanc
Sauté d'agneau aux olives 
Semoule 
Fromages
Kiwi


Macédoine mayonnaise
Saucisson à l'ail 
Filet de lieu noir 
Salsifis à la crème
Cantal 
Ananas en barre


Férié
Ascension


Pont


Lundi 17 au 21 Vendredi

Crêpe au fromage
Salade mexicaine
Cordon bleu
Haricot beurre
Fromages
Pommes

Cœur de palmier
Céleri rémoulade
Saumon 
Ratatouille
Edam
Eclair au chocolat

Radis beurre
Avocat
Gigot d'agneau 
Purée de pomme de terre
Tomme noire
Pomme au four

Concombre à la grecque
Endive au fromage
Brandade 
Saint-Paulin
Compote pomme/fraise


Friand au comté
Coleslaw
Omelettes aux fromages 
Salade verte
Kiri
Mandarine


Lundi 24 au 28 Vendredi (semaine du goût)

Férié
Lundi de pentecôte


Bruschetta
Spaghetti 
Carbonara 
Compote
Fruit

Pain pitta au thon
Moussaka
Crème de yaourt parfumé
aux kumquats
Mandarine

Tortilla
Paëlla fruit de mer 
Fruit
Crème catalane

Salade mâche, croûton,
chèvre, miel
Cassoulet de canard
Camembert 
Fruit

Lundi 31 au 4 juin

Tartare de tomate
Pamplemousse
Boulette de bœuf
Riz 
Bleu doux
Fruit

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