


# Restauration Scolaire

## Mai



VILLE  
DE  
LESPINASSE




### Lundi 3 au 7 Vendredi

Salade tomate  
Poisson meunière  
Blé   
Fromages  
Cocktails de fruit au sirop


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

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



Taboulé  
Omelettes aux herbes   
Purée pdt/chou-fleur  
Comté   
Banane

Salade betterave  
Faux-filet   
Pomme campagnarde  
Camembert   
Compote

### Lundi 10 au 14 Vendredi

Salade composé  
Raviolis au fromage  
Yaourt nature sucré   
Compote pomme

Salade d'artichaud  
Sauté d'agneau aux olives   
Semoule   
Fromages  
Kiwi


Macédoine vinaigrette  
Filet de lieu noir   
Salsifis à la crème + purée  
pdt 150gr  
Cantal   
Ananas en barre


Férié  
Ascension


Pont


### Lundi 17 au 21 Vendredi

Salade mexicaine  
Cordon bleu  
Haricot beurre  
Fromages  
Pommes

Céleri vinaigrette  
Saumon   
Ratatouille + rôties  
Edam  
Compote

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

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

Coleslaw vinaigrette  
Omelettes aux fromages   
Purée pdt/carotte  
Kiri  
Mandarine

### Lundi 24 au 28 Vendredi (semaine du goût)

Férié  
Lundi de pentecôte


{Italie}  
Bruschetta  
Spaghetti   
Carbonara   
Compote  
Fruit

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

{Espagne}  
Tortilla  
Paëlla sans fruits de mer  
Fruit  
Compote

{France}  
Salade de betterave  
Cassoulet de canard  
Camembert   
Fruit

### Lundi 31 au 4 juin

Tartare de tomate  
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