


Restauration Scolaire


Juin



VILLE
DE
LESPINASSE





Mardi 1 au Vendredi 4


Chou rouge au fromage
Haricot vert en salade
Coquillettes 
Purée d'épinard
Fromage blanc sucré
Riz au lait



Salade de concombre
Sauté de veau 
Pommes vapeur
Gouda
Mont blanc chocolat




Pâté de campagne
Salade de pâte 
Dos de cabillaud 
Carotte à la crème
Edam
Ananas en barre + biscuit


Carotte râpée
Cœur de palmier
Paupiette de volaille 
Pomme noisette 
P'tit Louis
Fraise (en fonction de la saison)




Lundi 7 au Vendredi 11

Crudités variées
Avocat
Pépité de poisson pané
Petit pois 
Fromages
Poire au sirop


Salade d'artichauts
Endives au fromage
Escalope de porc 
Haricot beurre
Cantal 
Tarte au chocolat

Tartine du berger
Saumon 
Riz 
Yaourt bio 
Nectarine (en fonction de la saison)



Salade de pomme de terre, tomate, cornichon
Salade de lentille
Omelette au fromage 
Salade verte
Saint Paulin
Kiwi


Salade de betterave 
Coleslaw en vinaigrette
Pavé de bœuf label rouge 
Purée pomme de terre
Emmental bio 
Viennois vanille


Lundi 14 au Vendredi 18

Radis beurre
Salade de maïs
Saucisse de Toulouse 
Ratatouille
Fromages
Tarte flan pâtissier


Salade de chou en mimolette
Artichauts au fromage
Lasagne chèvre-épinard
Yaourt fermier
Pomme au four


Crème cheese au saumon fumé
Filet de poulet fermier 
Blé 
Kiri
Banane


Rillettes de canard
Achar de légumes
Filet de lieu noir 
Fondue de poireau
Boursin
Pêche (en fonction de la saison)



Salade de tomate
Cocktail Florida
Emincé de bœuf 
Purée de légumes
Mimolette
Cocktail de fruit au sirop

Lundi 21 au Vendredi 25

Salade mexicaine
Salade de blé, tomate, 
poivron
Poisson meunière
Poêlé de légumes
Fromage
Pomme


Courgette râpée
Salade de tomate, maïs, olives
Steak haché 
Duo d'haricot
Fourme d'Ambert
Chou à la crème


Salade tomate, avocat en vinaigrette
Dos de cabillaud 
Pomme vapeur aux herbes
Cœur de dame
Compote pomme/vanille



Pizza
Samossa aux légumes
Omelette aux herbes 
Salade verte
Comté 
Pêche (en fonction de la saison)

Concombre à la grecque
Chou blanc en mimolette
Raviolis bolognaise
Tomme noire
Ananas au sirop

Lundi 28 au Mercredi 30

Melon jaune
Céleri rémoulade
Escalope de veau 
Salsifis à la crème
Fromage
Yaourt aux fruits mixé

Carotte râpée au fromage
Salade verte aux dés de brebis
Tomate à la provençale
Riz 
Yaourt à boire
Gâteau basque

Tomate en mozzarella
Dos de merlu 
Torsade 
Babybel
Flamby

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